NEW YORK PUBLIC LIBRARY
3 3433 04505 3679
D 11-7021
Rundell, Maria Eliza Ketelby
Neuestes auf Erfahrung gegrundetes Kochb

Digitized by Google

Digitized by Google

12939

Neueſtes auf Erfahrung gegründetes

Kochbuch,

oder die

Hauswirthſchaft und Kochkunſt

für den täglichen Gebrauch aller Stände.

Ein nothwendiges

Hand- und Hülfsbuch

für

Frauenzimmer, Wirthſchafterinnen, Köche, Gaſtwirthe ꝛc.

von

Helene **Rundell**.

Mit Abbildungen und Vergleichung der Maaße und Gewichte.

Erſte Lieferung.

Ulm, 1845.

Verlag der F. **Ebner**'ſchen Buchhandlung.

Digitized by Google

PRIVATE LIBRARY OF
MARGARET B. WILSON

Digitized by Google

In allen Buchhandlungen ſind folgende **neue** ſehr empfehlungswerthe Werke zu haben:

Bierbrauerei nebſt Branntweinbrennerei und Eſſigfabrikation.

Oder Unterricht, alle in Deutſchland, England und Frankreich üblichen Arten Biere, Branntwein und Eſſig zu fabriciren.

Mit vielen Abbildungen. Zweite Auflage 8. Ulm, bei Ebner.
2 Rthlr. 8 ggr. oder 3 fl. 30 kr.

Die Krankheiten des ſchönen Geſchlechts.

Nebſt Mitteln, ſie zu beſeitigen und das Wohlſein, wie die Schönheit des Körpers zu erhalten.

Von Dr. R. H. Rohatzſch.

8. Ulm. 15 ggr. oder 56 kr.

Neueſtes

Weber-Buch

oder

die edle Leinewebekunſt in ihrem ganzen Umfange;

zum Nutzen für jeden, der in dieſem Fache arbeitet, ſowie für Kauf- und Handelsleute.

4 Abtheilungen, jede mit 10 Platten-Zeichnungen. Pränumerationspreis 18 ggr. oder 1 fl. 12 kr. quer Folio. brochirt.
Ulm 1840, bei Ebner.

Dieſes neueſte Bild- und Muſterbuch iſt vorzüglich dem Engliſchen nachgebildet. Deutſchland hat noch kein ähnliches aufzuweiſen. Da es das Ganze der Weberei umfaßt und viele neue Muſterbilder, wie die ſehr gut gezeichneten Figuren beweiſen, liefert, ſo iſt wohl zu wünſchen, daß ſich es alle Liebhaber noch in dem ſehr wohlfeilen Pränumerationspreiſe anſchaffen möchten.

Digitized by Google

In allen Buchhandlungen ſind folgende neue ſehr empfehlungswerthe Werke zu haben:

Der

Schmetterlingsjäger

und Raupen-, Puppen-, Käfer-, Inſekten-, Spinnen- und Pflanzenſammler ꝛc., oder Anweiſung, ſie kennen zu lernen, zu trocknen und aufzubewahren. Mit illum. Abbildungen. gebunden. 1 Rthlr. 15 ggr. oder 2 fl. 30 kr.

Die neueſte praktiſche

Waſſerheilkunde

in ihrem ganzen Umfange,

oder der vollſtändige Waſſerarzt für Jedermann. Mit Abbildungen von wohlfeilen Waſſerbädern. 8. broch. 15 ggr. oder 56 kr.

Weihgeſchenk

für

Töchter von Stand und Erziehung.

Aus dem Engliſchen des J. Fordyce überſetzt. Eine nützliche Gabe für erwachſene Töchter. 8. Elegant broch. 1 Rthlr. 6 ggr. oder 1 fl. 54 kr.

Lehrbuch

der

Landbaukunſt

für Werkleute

als: Maurer, Zimmerleute ꝛc. ꝛc. und beſonders für Meiſterrechts-Bewerber.

Von C. W. Röſling.

2 Bände, mit einigen hundert Abbildungen. 8. Preis 4 Rthlr. 12 ggr. oder 7 fl. 12 kr.

* *

Dieſes vorzüglich gute Werk ſollte ſich jeder Baumeiſter anſchaffen, da es Alles das enthält, was ein tüchtiger Werkmeiſter zu wiſſen nöthig hat.

Digitized by Google

Neueſtes auf Erfahrung gegründetes

Kochbuch,

oder die

Hauswirthſchaft und Kochkunſt

für den täglichen Gebrauch aller Stände, um wohlfeile und doch ſchmackhafte Speiſen, Backwerke, Getränke, Eingemachtes und andere feine Gerichte nach deutſcher, franzöſiſcher, engliſcher ꝛc. Küche bereiten zu lernen.

Ein

nothwendiges Hand- und Hülfsbuch

für

Frauenzimmer, Wirthſchafterinnen, Köche, Gaſtwirthe ꝛc.

Von

Helene Rundell,

ehemalige Mundköchin und Wirthſchafterin ꝛc.

Frei nach der zweiundſechzigſten Auflage bearbeitet.

Mit Anleitung zur Tranſchirkunſt. Speiſezettel für große und kleine Geſellſchaften und vielen Zeichnungen, auch Vergleichung der Maße und Gewichte mehrerer Länder.

Ulm, 1845.

In der J. Ebner'ſchen Verlagsbuchhandlung.

Digitized by Google

Digitized by Google

Vorwort des Herausgebers

zur neueſten Auflage.

Schon wieder ein Kochbuch! höre ich Manchen ausrufen. Ja wohl, ſchon wieder ein Kochbuch, und dazu noch eines von einer ausländiſchen Köchin, deſſen Bearbeitung ich mich zumal um ſo bereitwilliger unterzogen, als mir bei ſorgfältiger Prüfung des Originales hinlänglich klar ward, wie ſehr unſere Hausfrauen es mir Dank wiſſen werden, daß ich ihnen ein ſo höchſt ausgezeichnetes Wirthſchaftsbuch zugänglich gemacht, das gewiß bald eben ſo wenig in einer deutſchen Haushaltung fehlen wird, als man vielleicht kaum eine Familie im Auslande trifft, in der es ſich nicht vorfände.

Würde auch die unendliche Mannigfaltigkeit der Vorſchriften, die in der neueſten dreiundſechszigſten Ausgabe durch noch weitere wichtige Recepte vermehrt wurden, ſo wie die anſprechende Einfachheit und Klarheit des Vortrages nicht an ſich ſchon für die Vortrefflichkeit des Buches ſprechen, ſo gäben die kaum bei irgend einem Werke erlebte große Zahl der Auflagen und die außerordentlich günſtigen Beurtheilungen hinreichend Zeugniß davon. Eine der letzteren ſagt: „Dies iſt in der That eines der nützlichſten und praktiſchſten Koch- und Haushaltungsbücher, das uns je unter die Hand gekommen. Der Verfaſſerin iſt es keineswegs darum zu thun geweſen, koſtſpielige Gegenſtände für üppige Tafeln zu liefern, ſondern Eleganz mit Häuslichkeit zu verbinden. Ihre Vorſchriften ſind in bündiger, klarer Darſtellungsweiſe gegeben, die Jedermann verſtehen kann, und beſchränken ſich nicht blos auf die Kochkunſt allein, ſondern ſie erſtrecken ſich auch auf die mannigfaltigſten Gegenſtände des häuslichen Gebrauches, was die Gemeinnützigkeit des Buches auf eine nicht gewöhnliche Weiſe vermehrt."

Die Verfaſſerin ſagt, da ſie urſprünglich nicht beabſichtigt hätte, ihre Vorſchriften dem Publikum zu übergeben, dieſe vielmehr von ihr blos für die Familien ihrer Töchter beſtimmt geweſen wären, um ſie zu lehren, wie eine Tafel ohne große Koſten

47 X 424

Digitized by Google

mit Geſchmack arrangirt werden könnte, ſo habe ſie auf ſolche Gegenſtände keine Rückſicht genommen, die einen übertriebenen Aufwand erforderten. Dagegen hat ſie mit unermüdlicher Sorgfalt allen Gegenſtänden eine Stelle geſchenkt, welche im täglichen Leben vorkommen, beſonders aber auch auf ſolche, die am Krankenbette ꝛc. von Nutzen ſein können, Rückſicht genommen.

Alles, was nur immer zur Hauswirthſchaft gehört, lehrt dieſes Buch; man findet darin Vorſchriften für die Bereitung einer Schildkrötenſuppe wie für die einer Armenſuppe, für das Brodbacken, wie für das Bier- und Eſſigbrauen, und für die künſtliche Wein- und Hefenbereitung, Recepte für Pomaden, Kitte, Fleckenreinigung ꝛc. ꝛc. Bei jedem Abſchnitte iſt die beſte Zeit des Einkaufes und die beſte Art der Aufbewahrung angegeben, und überall zahlreiche Sparſamkeits- und Klugheitslehren mit eingeflochten.

Ich wünſche daher von Herzen, daß das Werkchen immermehr diejenige Verbreitung finden möge, die es in der That verdient, und bemerke nur noch, daß ich, zu Vermeidung aller Zweideutigkeiten, mich überall der württembergiſchen Maß- und Gewichtverhältniſſe bedient, am Ende aber eine Vergleichung derſelben mit den Maßen anderer Länder angehängt habe.

Daß mich meine Erwartung ſeit ich Vorgeſagtes ausgeſprochen, nicht ganz getäuſcht, beweiſt der Umſtand, daß ich anmit ſo glücklich bin, nach kurzer Zeit abermals eine neue Auflage dem Publikum vorlegen zu dürfen. Es hat ſich dadurch bewährt, welchen Werth das Publikum der Gemeinnützigkeit beilegt, die in der That bei Werken dieſer Art nöthig iſt, wenn ſie praktiſches Intereſſe darbieten ſollen, leider aber ſelbſt bei den beſten nicht unbedingt gefunden wird, indem ſie theils ihre Vorſchriften nicht klar genug zu geben wiſſen, theils ſchon zu viele Vorkenntniſſe vorausſetzen.

Der Herausgeber.

Digitized by Google

Inhaltsüberſicht.

	Seite
Vorwort	III
Einleitung	
verſchiedene Bemerkungen zum Nutzen und Gebrauche für eine Hausfrau	1
Anleitung zum Tranſchiren	15
Häusliche Kochkunſt.	
Fiſche	21
Fleiſchſpeiſen.	
allgemeine Bemerkungen	43
(Hoch-) Wildprät	49
Rindfleiſch	50
Kalbfleiſch	64
Hammelfleiſch	75
Lammfleiſch	81
Schweinefleiſch	84
Würſte	96
Geflügel, (Klein-) Wildprät ꝛc.	
allgemeine Bemerkungen	98
Geflügel	101
(Klein-) Wildprät ꝛc.	109
Suppen und Kraftfleiſchbrühen.	
allgemeine Vorſchriften	114
Suppen	115
Kraftfleiſchbrühen	128
Saucen, Füllſel, Eſſige, Katchups, ſauer Eingemachtes ꝛc.	
Saucen	132
Füllſel	142
Eſſige	144
Katchups	146
ſauer eingemachte Sachen	148
Paſteten, Backwerk, Puddings, Klöße ꝛc.	
Paſteten	153
Backwerk	163
Puddings	177
Klöße	196
Pfannkuchen	197

Digitized by Google

Franzöſiſche Kochkunſt. Seite
Fiſche 199
Fleiſchſpeiſen 202
Geflügel 206
Suppen 207
Saucen ꝛc. 208
Gemüſe 209
Schnitten (Küchlein) 210
Pflaumenpudding 210
Gemüſe 211
Süße Gerichte, ſüß Eingemachtes, Conſerven ꝛc.
Süße Gerichte, Kompotte, Konfekte, Crème ꝛc. 220
(Süß) Eingemachte Früchte (Conſerven) ꝛc. 243
Käſe, Sardellenbrödchen, Eier ꝛc. 258
Kuchen, Brod ꝛc.
Allgemeine Bemerkungen 261
Kuchen ꝛc. 262
Brod 271
Hausbrauerei, Selbſtbereitung von Weinen und andern Flüſſigkeiten 274
Melkerei und Geflügelhof.
Melkerei 285
Geflügelhof 293
Kranken- und Armenküche.
Krankenküche 298
Armenküche 309
Verſchiedene Recepte für die Haushaltung und Vorſchriften für Dienſtboten.
Verſchiedene Recepte 312
Vorſchriften für Dienſtboten 318
Küchenzettel, Familienmittagsmahle ꝛc.
Küchenzettel 323
Familienmittagsmahle 325
Allgemeine Bemerkungen über Mittageſſen 333
" " " Abendeſſen 334
Vergleichung des württembergiſchen Flüſſigkeitsmaßes mit den badiſchen, bayeriſchen, öſterreichiſchen, preußiſchen, ſächſiſchen und franzöſiſchen 335

Digitized by Google

Einleitung.

Verſchiedene Bemerkungen

zum Nutzen und Gebrauche für eine Hausfrau.

In jedem Range und Stande gebührt dem das größte Lob, der ſich ſeiner Pflichten, welche ihm ſeine Stellung auferlegt, am beſten entledigt; ja, wenn wir die Würde unſers Charakters als vernünftige Geſchöpfe aufrecht erhalten wollen, ſo können wir die Richtſchnur, nach der wir unſer Betragen regeln, nicht blos als eine gleichgültige, ſondern wir müſſen ſie vielmehr als eine nothwendige Sache betrachten.

Obſchon die häuslichen Geſchäfte unter den mannigfaltigen weiblichen Fertigkeiten leider nicht mehr in derſelben hohen Achtung ſtehen, wie dieß früher der Fall war, ſo veranlaßt doch ihre gänzliche Vernachläſſigung zahlloſes menſchliches Elend. Es gab eine Zeit, wo der Hausfrau nichts davon bekannt wurde, was außerhalb ihres Familienkreiſes vorging, gegenwärtig gibt es aber gar viele, die nicht erfahren, was innerhalb deſſelben vorgeht. Beide Extreme muß man vermeiden; und ſollte es denn keinen Weg geben, auf dem ein Frauenzimmer ſchöne Künſte mit den nützlichen vereinigen könnte? Warum denn nicht; glücklicherweiſe findet man in jedem Stande noch eine große Zahl, deren Beiſpiel beweist, daß dieß ſehr wohl möglich ſey. Selbſt unter den höchſten Rangesklaſſen trifft man Damen, denen es nicht zu viel iſt, die Rechnungen ihrer Hausverwalterinnen zu prüfen, und dadurch, daß ſie eine ſorgfältige und kluge Aufſicht über die Verwendung desjenigen Einkommenstheiles ihres Mannes führen, der ihrer Verwaltung anheimfällt, gar vieler Ungelegenheiten und Widerwärtigkeiten vorbeugen. Um wie viel nothwendiger iſt es daher, daß ſich diejenigen Frauenzimmer häusliche Kenntniſſe zu eigen machen, deren beſchränktere Vermögensverhältniſſe ſie von ſelbſt zu Beobachtung der genaueſten Sparſamkeit hinleiten müſſen! Wenn ſomit aber auch ein weſentlicher Unterſchied in dem Grade der Sorgfalt ſtattfindet, den eine Perſon von größerm und eine von beſchränkterm Vermögen auf ihre Geldangelegenheiten zu verwenden verpflichtet iſt, ſo bleibt es dennoch für beide ſehr lobenswerth, einen Theil ihrer Zeit und ihrer Gedanken, dieſem wichtigen Gegenſtande zuzuwenden. Die Sitten unſerer Zeit ſcheinen freilich dahin zu ſtreben, die

Digitized by Google

Standesunterſchiede gewiſſermaßen zu verwiſchen, und die Erziehung der jungen Leute iſt faſt in allen Fächern dieſelbe; wenn jedoch die Mußeſtunden der höhern Klaſſen ohne Anſtand den verſchiedenen Kunſtfertigkeiten gewidmet werden können, ſo möchte es doch den mittlern Ständen zu größerm Glücke gereichen, wenn ſie ihre Zeit mehr zu nützlichen Gegenſtänden verwendeten. Nicht ſelten kommt es vor, daß wir unſere Kinder auf eine Weiſe erziehen, die mehr darauf berechnet iſt, ſie für eine Lage zu qualifiziren, die wir ihnen wünſchen, als vielmehr für die, welche ſie in der That nur erlangen werden, und gewiß iſt es für die Aeltern unter allen Umſtänden der Ueberlegung werth, ob die Erwartung oder Hoffnung, ihre Kinder über ihrem Stande zu erziehen, auch gehörig begründet ſey.

Hiemit ſoll jedoch keineswegs geſagt ſein, daß die Entwickelung des Verſtandes und die Anlagen hintangeſetzt werden müſſe; denn eine vernünftige Vervollkommnung beider, vereint mit früh eingepflanzten religiöſen Grundſätzen, wird die glücklichen Beſitzerinnen dieſer Vortheile in den Stand ſetzen, in allen Lebensverhältniſſen weiſe zu handeln, nur ſollte man nie darnach ſtreben, das Nützliche dem Angenehmen hintanzuſetzen. Jungen Mädchen würden überdieß häusliche Kenntniſſe gewiß nie als eine Laſt, oder als unverträglich mit höhern Kunſtfertigkeiten erſcheinen, wenn man nur dafür Sorge trüge, ihnen die Anfangsgründe in frühzeitigem Alter beizubringen, wo die Thätigkeit für ſie noch ſo viele Reize hat. Ein geſundes Kind wird ſich bei irgend einer Beſchäftigung niemals langweilen, und wenn dieß der Fall iſt, ſo liegt der Fehler blos an leidigen Sitten, die gar mancher Urſachen wegen ihrem künftigen Stande einer Hausfrau keineswegs günſtig ſind. Gar häufig kommt es vor, daß man die Erziehung eines Mädchens mit Gegenſtänden beginnt, die ihr nur zur Zierde gereichen ſollen, ſtatt ihrem Geiſte ihre künftigen Pflichten einzuprägen; ſo daß ihr dieſe dann als eine Laſt vorkommen, und jene, die blos beſtimmt ſind, ihr Leben zu verſchönern, zu ihrem Hauptgeſchäfte werden. In der Schule mangelt es an Gelegenheit, häusliche Kenntniſſe zu erlangen, und während der Ferien ſucht man alle Gegenſtände zu vermeiden, die der Zerſtreuung im Wege ſein könnten.

Kehrt ein den höhern Ständen angehöriges Mädchen, nachdem es ſeine Bildung in einer Erziehungsanſtalt vollendet, in ſein älterliches Haus zurück, ſo wird es durch ſeine Einführung in die fröhliche Welt und durch eine unaufhörliche Reihe von Vergnügungen gar leicht überredet, daß es zum Schmucke der höhern Zirkel geboren ſei, und nicht, um ſich zu erniedrigen (wie es oft genannt wird), den Haushaltungsgeſchäften vorzuſtehen, obgleich es dadurch auf die mannigfachſte Weiſe nur dazu beitragen könnte, das Glück und die Behaglichkeit ſeiner Aeltern zu vermehren. Andererſeits dagegen ſind gerade Perſonen aus einem untergeordneten Geſellſchaftskreiſe, namentlich aber aus den niederſten Ständen der Mittelklaſſe, faſt ohne Ausnahme ängſtlich darauf verſeſſen, ihren Kindern ſolche Vorzüge der Erziehung beibringen

zu laſſen, die ſie ſelbſt nicht beſitzen. Ob ihre Nachſicht in der That das Glück hervorgebracht hat, das ſie für ihre Tochter ſo erſtrebten, kann man leicht an den Folgen beurtheilen, die gewiß nicht ſehr günſtig genannt werden können, wenn ihr das, was ſie gelernt, nicht auch Beſcheidenheit eingeprägt, und ihre Dankbarkeit und Achtung gegen die Urheber ihrer Tage vermehrt hat. Gewöhnte man ein junges Mädchen daran, die Freude eines häuslichen Kreiſes zu machen, und ein ruhiges Vergnügen an angenehmer Beſchäftigung zu finden, ehe man es an den trügeriſchen Beluſtigungen des Theaters, der Bälle und anderer Zerſtreuungen theilnehmen läßt, ſo würde es höchſt wahrſcheinlich bald ſelbſt Vergleichungen anſtellen lernen, die zuverläßig zu Gunſten der erſtern ausfielen, namentlich wenn Zwang den letztern keinen beſondern Reiz verliehe.

Wenden wir unſere Beobachtungen auf das Leben im Eheſtande an, ſo werden wir unſchwer finden, daß ein thätiges Leben die Quelle zahlloſer Freuden iſt. Den Säugling zu pflegen, *wenigſtens den erſten Unterricht* den Kindern ſelbſt beibringen, und eine geſunde Nachkommenſchaft auf dem Wege der Gottesfurcht und Thätigkeit auferziehen; dem Haushalte vorſtehen, und die dazu angewieſenen Einkommensquellen mit Umſicht und Häuslichkeit verwenden; den häuslichen Herd dem durch den Verkehr mit der geräuſchvollen Welt ermüdeten Gatten zum ſüßeſten Aufenthaltsorte machen; ſeine heitere Gefährtin, die erwählteſte Freundin ſeines Herzens zu ſein; dieß, dieß allein ſind die Pflichten des Weibes! — und gewiß ſind es angenehme Pflichten, wenn es glücklich an einen Mann verheirathet iſt, deſſen Seele den Werth ſeiner Gattin gehörig zu würdigen verſteht, und wenn auch er ſeinerſeits zu Vermehrung des häuslichen Glückes beizutragen ſtrebt. Von einer ſolchen Frau kann man in Wahrheit ſagen: „Glücklich der Mann, der ſie ſein Weib nennen darf! Geſegnet die Kinder, die ſie ihre Mutter nennen!“

Beobachten wir nun eine ſolche Frau in ihrem häuslichen Wirken, wie ſie alle ihre Fähigkeiten entwickelt, um ſtets den ganzen Haushalt im vortrefflichſten Zuſtande zu erhalten; fühlen wir uns dann nicht gedrungen, zu ſagen, ſie iſt der gute Geiſt, den jenes wohlwollende höchſte Weſen auf die Erde ſandte, um ſolche heiligen Verpflichtungen zu erfüllen, und mit ihrem Pfunde zu wuchern?

Wenn es ſomit aber augenſcheinlich iſt, daß die höchſten geiſtigen Anlagen und Kenntniſſe aller Art in dem verſchiedenartigen Wirkungskreiſe der Tochter, der Gattin, der Mutter und der Hausfrau ihre Anwendung finden können, wie kann da noch Jemand auftreten, und ſagen, der weibliche Geiſt werde durch die häuslichen Geſchäfte beengt? Ueberdieß liegt eine große Beruhigung darin, daß ſich die eigentlichen Lebenspflichten auf das Bereich beſcheidenerer Fähigkeiten beſchränken, und daß es *derjenigen*, die es ſich zur Hauptaufgabe macht, ſie ernſtlich zu erfüllen, nur ſehr ſelten fehlen wird, dieſer Aufgabe zu genügen. Vereint mit den Tugenden des weiblichen Charakters, und vielleicht ſie alle krönend,

geht jene gut angewandte Fügſamkeit des Gemüthes, die ſich in Alles zu finden weiß, und zuweilen ihre Aufmerkſamkeit auch den minderbedeutenden Gegenſtänden des Lebens zuwendet, wohl wiſſend, daß ſie oft kaum weniger weſentlich ſind, als die wichtigern.

Daher iſt die Anordnung einer Tafel kein unbedeutender Zweig in dem Berufe der Hausfrau, denn ſie erfordert ein richtiges Urtheil in Berechnung des Aufwandes, der Eleganz des Aeußern und der Behaglichkeit des Gatten, ſowie derer, die ihre Gaſtfreundſchaft theilen.

Die Art, eine Tafel anzuordnen, wird auf verſchiedene Weiſe beſorgt. Nicht die Mannigfaltigkeit der Gegenſtände, ſondern die richtige Auswahl, das Tafelgeſchirr, der niedliche, gefällige Anblick des Ganzen ſind es, welche dem Geſchmacke der präſidirenden Hausfrau Ehre machen. Zu viele oder zu wenige Gaſtmahle ſind Extreme, die nicht ſelten vorkommen; das letztere kommt dem Anſcheine und der Wirklichkeit nach gerade ſo heraus, wie wenn ſich Armuth oder Dürftigkeit vornehm herausputzt, während das erſtere leicht diejenigen in Verlegenheiten verwickeln kann, welche nicht in ſehr günſtigen Vermögensverhältniſſen leben.

Im Allgemeinen ſind die Gaſtmahle gegenwärtig weit weniger koſtſpielig, als früher, obgleich damals ein halbes Dutzend Gerichte eben ſo viel koſtete, als nun ein einziges; wer demnach kein großes Vermögen beſitzt, und ſeine Tafel ohne Uebertreibung anſtändig beſtellen will, muß ſeine Einrichtungen darnach zu treffen wiſſen.

Es gibt vielleicht kaum einen Umſtand, wo ſich das Anſehen eines Mannes unmittelbarer kund gäbe, als in der Anordnung eines Mahles, zu dem er zufällig einen Gaſt mit nach Hauſe bringt. Jedermann muß ſo leben, wie er es zu beſtreiten vermag, und das Mahl eines Gewerbsmannes braucht nicht mit den Gaſtereien der höhern Stände zu wetteifern; wenn nur zwei oder drei Gerichte mit den gewöhnlichen Saucen gut bereitet ſind, das Tafeltuch reinlich, der kleine Kredenztiſch niedlich ausgelegt, und alles Erforderliche bei der Hand iſt, ſo wird die Anforderung des Gatten und ſeines Freundes befriedigt werden, denn ſie erwarten nur ein ungeſtörtes, häusliches Mahl. Daſſelbe läßt ſich auch in weiterm Umfange anwenden. Unter allen Verhältniſſen des Lebens muß ſich ein Gaſtmahl eben ſo gut dem Stande und dem Vermögen des Gaſtgebers, ſowie dem Range und der Zahl ſeiner Gäſte anpaſſen.

Die Kenntniß des Tranſchirens iſt für eine Frau nicht allein nothwendig, um an der Tafel vorzulegen, ſondern ſie macht auch einen weſentlichen Unterſchied in dem Verbrauche einer Haushaltung aus; denn wenn ſie auch bei größern Stücken ſo viel Beihülfe findet, daß ihr dieſe Kenntniß von geringerer Wichtigkeit vorkommen mag, ſo wird ſie doch gar manchmal in den Fall kommen, dieſen Mangel zu fühlen, und ſollte daher nicht verſäumen, ſich eine Fertigkeit zu erwerben, deren Vortheil ihr jeden Tag augenſcheinlicher werden wird.

Die Moden ſind in der That ſo wechſelhaft, daß es mehr als wahrſcheinlich iſt, es werde noch vor Ende dieſes Jahrhunderts eine ebenſo große Aufmerkſamkeit gegen die Gäſte wieder in Gebrauch kommen, als

Digitized by Google

dieß zu Anfange des vorigen der Fall war. Es gibt Frauen, welche die Fleiſchſpeiſen ſo fürchterlich zerhacken, daß ſie nicht im Stande ſind, einem halben Dutzend Perſonen von einer großen Zunge oder einem Rindslendenſtücke anſtändig vorzulegen, und die Speiſe mit einem Ausſehen wieder abgetragen wird, als ob die Hunde daran genagt hätten. Hielte man die Töchter einer Familie dazu an, unter der Aufſicht ihrer Mutter die Leitung einer Tafel zu übernehmen, ſo würden ſie ihre Obliegenheit mit Anſtand zu erfüllen lernen, gleichwie ſie auf dieſelbe leichte Weiſe durch frühzeitigen Unterricht in andern häuslichen Geſchäften ſich nach und nach für ihren künftigen Beruf ausbilden lernten. Die Uebung allein iſt im Stande, tüchtige Tranſchirer immer zu bilden, doch haben wir hiernach einige Hauptanleitungen unter Bezug auf die beigegebenen Abbildungen mitgetheilt.

Jede Hausfrau ſollte keinen Augenblick außer Acht laſſen, daß der Wohlſtand und die gute Verwaltung eines Hausweſens von der Aufſicht ſeiner Vorſteherin abhängt, und es ſollte ihr demnach Nichts zu unbedeutend ſein, um davon Kunde zu nehmen, und jedem möglichen Verluſte vorzubeugen.

Wenn eine Frau, ſo lange ſie unverheirathet war, niemals Gelegenheit hatte, mit der Verwaltung eines Hausweſens bekannt zu werden, ſo möge ſie deßhalb nicht glauben, daß ſie dieß nicht nachholen könne; ſie kann andere Frauen um Rath fragen, welche mehr Erfahrung darin beſitzen und ſich von ihnen über die verſchiedenen Bedürfniſſe eines Haushaltes, nach dem Verhältniſſe ſeiner Größe, über die Preiſe ꝛc. ꝛc. Belehrung verſchaffen.

Eine genaue Berechnung über ihr jährliches Einkommen und deſſen Verfallzeit ſollte ſie ſich ſchriftlich entwerfen; ebenſo eine Schätzung des muthmaßlichen Belaufes jedes Ausgabe-Artikels, und diejenigen Frauen, die ſich frühzeitig an ſolche Berechnungen über häusliche Bedürfniſſe gewöhnen, werden eine ſo genaue Kenntniß deſſen erlangen, was für ihr Hausweſen erforderlich iſt; daß ſie ohne Schwierigkeit die richtige Mittelſtraße zwiſchen Verſchwendung und Sparſamkeit finden werden, ohne daß man ſie deßhalb geizig zu nennen braucht.

Kaum iſt irgend ein Theil des weiblichen Unterrichtes von gleichem Nutzen, als große Gewandtheit im Rechnen. Haushaltungsrechnungen ſollten regelmäßig geführt, und nicht der geringſte Gegenſtand einzutragen unterlaſſen werden, damit man ſich jede Woche, jeden Monat ꝛc. ꝛc., wenn man Einnahmen und Ausgaben mit einander vergleicht, und die Bilanz zieht, überzeugen kann, ob dieſe auch im gehörigen Verhältniſſe ſtehen. Manche ſind auch gewohnt, beſtimmte Summen für gewiſſe Artikel feſtzuſetzen, und führen die Gelder in beſondern Kaſſen, wie z. B. zum Haushalte, zu Kleidern, Taſchengelder, zum Kinderunterrichte ꝛc.; auf welche Weiſe man aber Rechnung führen möge, ſo ſollte man ſich an eine beſtimmte Weiſe binden, und ſtrenge daran feſthalten. Viele Frauen ſind ſo unglücklich, von den Einkommensverhältniſſen ihrer Männer gar nichts zu wiſſen, während andere nur dann damit bekannt gemacht

Digitized by Google

werden, wenn dieſe irgend eine Speculation oder ein einträgliches Geſchäft unternommen haben, das ſie zu einer falſchen Schätzung von deſſen Ertrage veranlaßt, ſo daß nicht ſelten beide Theile, anſtatt ſich gegenſeitig um Rath zu fragen, auf eine Weiſe Geld verſchleudern, die ſie hintennach gerne wieder vergeſſen möchten, während doch die Ehe ein Stand wechſelſeitigen und vollkommenen Vertrauens und einer vollſtändigen Uebereinſtimmung der Handlungen ſein ſollte, wodurch allein das Glück geſichert werden kann, das ſie zu gewähren beſtimmt iſt.

Es gibt ſo viele würdige Frauen, die ſich als treffliche Gattinnen auszeichnen, daß man mit Recht ſagen kann, es würde manche Unziemlichkeit vermieden, wenn ſie von ihren Männern über Gegenſtände, die ihr gemeinſchaftliches Intereſſe betreffen, zu Rathe gezogen würden. Die Verfaſſerin dieſer Blätter hat ſelbſt viele Familien kennen gelernt, die aus dem einzigen Grunde in Armuth verſanken, weil der Mann hinſichtlich ſeiner Angelegenheiten nicht offen gegen die Frau war, und wenn man es auch im Anfange die Frauen mit entgelten ließ, ſo hat ſich doch nachher ergeben, daß ihnen weder von den Vermögensverhältniſſen ihres Mannes etwas bekannt, noch ihnen geſtattet war, irgendwo darein zu ſprechen.

Gar viele Familien haben ihren Wohlſtand ebenſoſehr der zweckmäßigen Leitung des Haushaltes von Seiten der Frau, als den Kenntniſſen und der Thätigkeit des Mannes zu verdanken.

Einſt machte die Gemahlin eines hohen Militärbeamten der Köchin die Bemerkung, daß ihre letzte Wochenrechnung höher als gewöhnlich geweſen ſei. Jene brachte eine einfache Entſchuldigung vor, worauf ſie erwiderte: „Dieß iſt ein Mal die Summe, die ich für den Haushalt feſtgeſetzt habe, wird ſie in einer Woche überſchritten, ſo muß ſie die andere wieder eingebracht werden. Der General wird dieſe Woche keine Geſellſchaft haben.“ Von da an kam der Fehler nimmer vor.

Alle Gegenſtände, die nicht in die Wochenrechnungen kommen, ſollten baar bezahlt, und ſelbſt für ſie nur eine beſtimmte Summe ausgeworfen werden. Dabei ſollte man ſich ſtets nur an diejenigen Plätze halten, wo man am beſten einkauft. Bei Baarzahlungen für gewiſſe Artikel wird in großen Städten ein Disconto von fünf Procent geſtattet, und überdieß werden die Baarzahlenden in der Regel am beſten bedient. In der Meinung, wohlfeil einzukaufen, ſuchen Viele neue Läden auf, allein es iſt weit ſicherer, mit Leuten von anerkanntem Kredite zu verkehren, die ihre Waaren nicht verſchleudern.

Geſchäftsleute auf ihre Bezahlung warten zu laſſen, bringt dieſen großen Nachtheil, abgeſehen davon, daß man ihnen einen höhern Preis bezahlen muß; und wenn man große Rechnungen zuſammen kommen läßt, ſo muß man Gefahr laufen, Gegenſtände aufgerechnet zu finden, die man gar nicht erhalten. Es iſt durchaus nicht unwahrſcheinlich, daß die Unregelmäßigkeit in den Zahlungen und das völlige Ausbleiben derſelben großen Einfluß auf die Vertheuerung mancher Gegenſtände haben; und viel zu dem Untergange mancher Familien vom höchſten bis zum niederſten Stande beitragen mögen.

Digitized by Google

Gewöhnt man ſich daran, ſein Hausbuch regelmäßig zu führen, und eben ſo regelmäßig zu zahlen, ſo werden die Geldangelegenheiten ſtets in der beſten Ordnung ſein, denn nur die Zahlungsverſäumniſſe führen Unordnung herbei. Auch ſollte man ſtets ein Notizenbuch bei der Hand haben, um Bemerkungen über nützliche Kenntniſſe und andere Gegenſtände einzutragen, die man von unterrichteten und erfahrenen Leuten hört. Mangel an Aufmerkſamkeit auf Dinge, die man einem räth, oder Geringſchätzung von Gegenſtänden, die man für zu unbedeutend hält, als daß man ihnen Acht zu ſchenken brauchte, ſind die Haupturſachen, warum unter Leuten, die mit geringfügigen Sachen gar wohl vertraut ſind, ſo viel Unwiſſenheit über nothwendige vorherrſcht.

Für eine Frau iſt es unumgänglich nothwendig, mit den Preiſen und der Güte aller Artikel von allgemeinem Gebrauche, den beſten Zeiten und den paſſendſten Orten, um ſie anzukaufen, ſich bekannt zu machen. Ebenſo ſollte ſie die Verhältnißpreiſe der Lebensmittel kennen, damit ſie im Falle der Noth die wohlfeilſten wählen kann, wenn ſie ſo gut ihren Zweck erfüllen, wie andere derſelben Art, die aber zu koſtſpielig ſind. Ein falſcher Begriff von Sparſamkeit verleitet Manche, Gegenſtände, wenn ſie ihnen um Spottpreiſe angeboten werden, zu kaufen, die ſie nicht bedürfen, und oft gar nicht gebrauchen; würden ſie dieſen Irrthum vermeiden, ſo bliebe manches Geld zu andern Zwecken zurück. Ferner laſſen ſich Andere überreden, Gegenſtände, die ſie im Augenblicke nicht bedürfen, und die ſie durch deren Aufhäufung wohl gar dem Verderben ausſetzen, unter dem Vorgeben, daß die Preiſe im Steigen ſeien, zu ihrem eigenen Schaden anzukaufen. Dagegen gibt es allerdings Gegenſtände, die man entweder beſtändig gebraucht, oder die gar durch das Lager beſſer werden, von dieſen iſt es gut, ſtets einigen Vorrath zu halten, wie z. B. Papier, Seife und Lichter, auf die wir hiernach noch weiter zurückkommen werden.

Unabweichliche Regeln für eine Haushaltung vorzuſchreiben, kann wohl nicht erwartet werden, denn Jeder muß ſeine Lebensweiſe nach ſeinen Umſtänden einzurichten wiſſen; allein das iſt nicht zu läugnen, daß ein auf dieſe gegründetes ſachverſtändiges Urtheil Allen gleich vortheilhaft iſt. Die Einzelnheiten der Führung eines Hausweſens müſſen ſich nach dem Vermögen und Stande eines Jeden richten. Gewiſſe Damen, denen es weder an dem einen, noch an dem andern mangelt, nehmen ſich die Mühe, jeden Monat ein Mal ihrer Hausverwalterin ſo viel Vorräthe von Haushaltungsgegenſtänden auszufolgen, als ſie ihrer Berechnung und Erfahrung zufolge für hinreichend kennen gelernt haben, indem ſie die größern Vorräthe, die man für bedeutende Familien auf dem Lande aufzuhäufen gewohnt iſt, ihrer eigenen Aufſicht vorbehalten. Sollten ſich mehr Gäſte einfinden, als gewöhnlich, ſo wird es ihnen nicht ſchwer, die Vermehrung des Aufwandes zu berechnen, und ſo umgekehrt. Eine ſo umſichtige Sorgfalt ruft ſelbſt in den Augen der Dienſtboten Achtung hervor, wenn ſie nicht bei der Unwiſſenheit ihrer Herrſchaften intereſſirt ſind; und iſt dieß der Fall, ſo werden ihre Dienſte den Mangel an Ehrlichkeit doch nicht ausgleichen.

Digitized by Google

Wenn ſich junge Damen verheirathen, ſo erheben ſie häufig ihr Kammermädchen zu dem Range ihrer Haushälterin, die dann meiſtens ſehr werthvolle Dienerinnen werden, da ihnen das Intereſſe ihrer Herrin mehr am Herzen gelegen iſt, als Fremden. Für ſolche werden die in dieſem Werke enthaltenen ökonomiſchen Lehren von eben ſo großem Nutzen ſein, als die der Kochkunſt, und es iſt ihnen ſehr zu empfehlen, ſich an beide ſtrenge zu halten, dann werden ein oder ein paar Jahre leicht hinreichen, ſie auch mit deren Ausübung auf's genaueſte bekannt zu machen.

Es iſt ſehr zu fürchten, daß ſowohl Herrinnen als Dienerinnen wegen übler Anwendung ſo vieler guter Dinge, die uns Gott zum Gebrauche und nicht zum Mißbrauche gegeben hat, ſeiner Zeit zu ſtrenger Rechenſchaft gefordert werden werden.

Ein Theil des Vermögens eines jeden Menſchen ſollte für wohlthätige Zwecke beſtimmt werden, wodurch „eine fromme Frau Gott ein Haus erbaut, während die thörichte (d. h. die dem Herrn nichts leiht) es mit ihren eigenen Händen wieder niederreißt.“ Man kann ſich zwar in unſerem Lande über Mangel an Wohlthätigkeitsſinn nicht beklagen, allein es gibt eine Weiſe, den Armen Gaben zu ſpenden, die ſehr zu ihrer Erleichterung beitragen würde, und da dieſe vom Ueberfluſſe und von Stoffen bereitet werden können, die oft weggeworfen werden, ſo würde man die Ausgabe nicht einmal fühlen. Wie dieſe zu bereiten ſind, darüber wird der letzte Theil dieſes Werkes einigen Aufſchluß enthalten.

Alles ſoll ſeine gehörige Zeit haben, und werden auch die Speiſeſtunden eingehalten, ſo geht das ganze Hausweſen in ſeiner Ordnung und viele Zeit wird dabei erſpart. Gibt man den Dienſtboten die Befehle zu früher Morgenſtunde, ſo haben ſie mehr Zeit, ſie zu vollziehen, und ſie werden daher ihre Geſchäfte auch ſorgfältiger verrichten.

Es iſt wohl des Erwähnens werth, daß die Ausgaben ſich im Allgemeinen vermindern und ebenfalls viele Zeit erſpart wird, wenn Alles an ſeinem gehörigen Platze gehalten, zu ſeinem geeigneten Gebrauche verwendet, und was beſchädigt iſt, ſo weit es die Eigenſchaft des Gegenſtandes erlaubt, ſogleich wieder ausgebeſſert wird.

Würde man ſtets gehörig beachten, mit der Zeit zu geizen, die nützlichen Geſchäfte eher zu vollbringen, ehe man ſich Zeitvertreib geſtattet, und für jeden Tag einen beſtimmten Geſchäftsplan zu entwerfen, ſo könnte der größte Theil der Arbeiten ohne Uebereilung und Mühe abgethan werden, und es müßte am Ende des Jahres einen höchſt erfreulichen Rückblick gewähren, wenn es möglich wäre, alle die ſchätzenswerthen Erfahrungen und alle die guten Handlungen einer thätigen Hausfrau aufzuzählen.

Sollte es Jemand außer dem Platze finden, wenn ich auch der Dienſtboten in dieſem Werke erwähne, ſo bitte ich ihn, nur zu bedenken, daß die Regelmäßigkeit und gute Verwaltung eines Hausweſens von Seiten der Häupter nicht hinreichen, wenn ihnen dabei nicht auch die Vollſtrecker der Befehle zu Hülfe kommen. Wer Jemand in ſeine Dienſte nimmt, muß dabei mit der außerordentlichſten Sorgfalt zu Werke gehen, den Charakter der aufzunehmenden Perſon auf's genaueſte erforſchen und nicht minder

Digitized by Google

vorſichtig und bis auf's kleinlichſte gerecht und wahr bei Empfehlungen derſelben ſein. Würde ſtets unnachſichtig hierauf geſehen, ſo würden die meiſten ſchlechten Dienſtboten verhindert, Unheil anzuſtellen, und das auf ſie geſetzte Vertrauen zu mißbrauchen. Man kann dreiſt behaupten, daß Diebſtahl oder Verſchleuderung, was eigentlich blos ein milderer Ausdruck für die Untreue der Dienſtboten iſt, Niemand anders als dem Herrn oder der Frau zur Laſt gelegt werden darf, die ſich, wenn ſie von ſolchen Vergehen wiſſen, oder wohlbegründeten Verdacht darauf haben, durch falſches Mitleiden oder Bitten verleiten laſſen, ſie in einen andern Platz hineinzuſchieben. Dagegen gibt es auch welche, die aus übertriebener Vorſicht, Eigenſinn oder weil es ihnen unangenehm iſt, daß ein Dienſtbote ihren Dienſt verläßt, dieſem ein Zeugniß verweigern; dieß iſt höchſt ungerecht und nicht beſſer, als ein Diebſtahl; denn der Dienſtbote beſitzt Nichts als ſeinen ehrlichen Namen, von dem ſeine Wiederanſtellung abhängt. Man iſt es der Geſellſchaft ſchuldig, ſchlechten Dienſtboten Empfehlung zu verweigern und gute zu unterſtützen und aufzumuntern; ehrliche, mäßige und fleißige ſollten aber freigebig belohnt werden, was das wahre Verdienſt aufmuntern und den Dienſtboten Eifer in Erfüllung ihrer Pflichten einpflanzen würde.

Wir können nicht unterlaſſen, zu bemerken, daß die wiedervergeltende Gerechtigkeit Perſonen dieſes Standes früher oder ſpäter, ſelbſt in dieſer Welt ſchon, zeichnet. Der verſchwenderiſche und faule Dienſtbote kann ſich weder zu Nüchternheit noch zum Fleiße gewöhnen, wovon doch ſeine künftige Wohlfahrt ſo weſentlich abhängt. Seine Fehler rächen ſich aber von ſelbſt, wenn er einmal eigene Kinder hat, und oft noch viel früher. Er ſieht ſeine Nachkommenſchaft mit denſelben Laſtern aufwachſen, denn wie könnte er es von ihr beſſer erwarten, da er ihr mit ſchlechtem Beiſpiele vorangeht.

Eine geeignete Anzahl von Haushaltungsgegenſtänden ſollte man ſtets im Vorrathe haben, und nie einen Artikel ganz ausgehen laſſen, dadurch würde man ſich, beſonders auf dem Lande, manche Ungelegenheit erſparen.

Rechnungen ſollte man ſich von Allem, ſelbſt von dem baar Bezahlten bringen laſſen, und, zu Vermeidung von Irrthümern, die eingekauften Gegenſtände damit vergleichen, wenn ſie nach Hauſe gebracht werden.

Obwohl es ſtets mit einem unbehaglichen Gefühle verbunden iſt, irgend Jemands Ehrlichkeit in Zweifel zu ziehen, und oft vielleicht Irrthümer abſichtslos begangen werden, ſo erfordert es doch die Klugheit, Fleiſch, Zucker ꝛc., wenn ſie nach Hauſe gebracht werden, nachzuwiegen, und mit der Rechnung zu vergleichen.

Viele Unannehmlichkeiten und Unordnungen bei Gaſteſſen können vermieden werden, wenn man die Dienſtboten anhält, die Tafel und Kredenztiſche jeden Tag in gleicher Ordnung zu ſervieren.

Alles, was man möglicherweiſe brauchen könnte, ſollte bereit gehalten werden; Zucker geklopft, Korinthen gereinigt und getrocknet,

Digitized by Google

Gewürze geſtoßen und in kleinen, ſorgfältig zugepfropften Flaſchen verwahrt; doch ſollte nie mehr geſtoßen werden, als man in vier bis fünf Wochen etwa brauchen kann. Auch iſt es ſehr gut, wenn man ſtets Fleiſchbrühe ꝛc. bereit hat.

In Häuſern, wo man Mittags- oder Abendeſſen gibt (in jedem aber ſind ſtets einige Vorbereitungen für zufällige Gäſte nöthig), ſollte man Sorge tragen, daß immer ſolche Gegenſtände bereit ſind, die zum einen oder andern paſſen; ein Verzeichniß für mehrere dergleichen wird unten nachgetragen werden, da eine zweckmäßige Abwechſelung angenehm, und, wenn man mit gehöriger Umſicht zu Werke geht, auch mit geringen Koſten und ohne die mindeſte Unbequemlichkeit zu bewerkſtelligen iſt.

Die Köchin und die Bäckerrechnung kann man am beſten kontrolliren, wenn man jene für jeden Laib Brod einen Schein ausſtellen läßt, und ihn mit dieſer vergleicht.

Wer ſich aus dem Brauhauſe Bier bringen läßt, oder irgend einen andern Gegenſtand bezieht, der nicht wöchentlich oder bei der Ablieferung bezahlt wird, ſollte ein Buch führen, in das er das Datum und den Betrag des Abgelieferten einträgt, was ihn nicht allein vor Ueberforderungen bewahren, ſondern ihm auch eine Ueberſicht über den ganzen Jahresverbrauch gewähren würde.

Man ſollte über die Hausgeräthſchaften, das Weißzeug und Porzellan ein Inventar anlegen, und jedes Jahr zwei Mal, oder, wenn ein Dienſtbotenwechſel eintritt, auch öfter darüber Sturz halten; wer von dieſen Gegenſtänden etwas in Verwahrung oder zum Gebrauche hat, ſollte ein Verzeichniß darüber erhalten, wie man dieß auch mit dem Silbergeſchirre hält. Pergamentzettel mit dem Familiennamen, der Zahl und Bezeichnung aller dazu gehöriger Stücke ſollten an jedes Federbett, Polſter, Kiſſen und jede Decke angenäht werden. Oft fehlen Meſſer, Gabeln und Hauswäſche, dieß könnte dadurch vermieden werden, wenn auf jedem, dem Dienſtboten übergebenen Verzeichniſſe oben die Bemerkung vorangeſchickt würde, daß der eine oder der andere dieſer Gegenſtände vorgewieſen werden müßte, wenn er zerbrochen oder abgetragen wäre. Die Sorge für Glaswaaren bedarf weniger Empfehlung, da der neuerer Zeit in Aufſchwung kommende Gebrauch von Kryſtallwaaren dieß wegen ihrer höhern Preiſe von ſelbſt empfiehlt. — Wer aber dergleichen Sachen zu einem geringeren Preiſe als die geſchliffenen Glaswaaren wünſcht, kann ſie nun in Gußformen in größter Mannigfaltigkeit haben, die ebenfalls recht hübſch ausſehen, nur dürfen ſie nicht in die Nähe ſchönerer Artikel gebracht werden.

Der Stärkepreis hängt von dem des feinen Mehles ab; die beſſere Gattung von Stärke kann man an trockenen, warmen Orten mehrere Jahre lang aufbewahren; es wäre daher gerathen, einige Vorräthe einzukaufen, wenn das Brod wohlfeil iſt, und ſie ſorgfältig verſchloſſen zu halten.

Der Zucker iſt ein Artikel, welcher zu den Hauptausgaben einer jeden Haushaltung gehört, daher erfordert ſein Einkauf beſondere Auf-

Digitized by Google

merkſamkeit. Der wohlfeilere leiſtet nicht ſo viel, als der raffinirtere, und ſelbſt bei dieſem findet ein Unterſchied in dem Grade der Süßigkeit ſtatt. Bei der Wahl des weißen Zuckers ſollte man darauf ſehen, daß er feſt, ſchwer und glänzend ſei. Die beſte Sorte des braunen (Farinzuckers) hat ein glänzend ſandiges Aeußeres und kann oft ſo rein, wie er eingeführt wird, angekauft werden. Oſtindiſcher Zucker iſt im Verhältniſſe zu ſeinem Preiſe feiner, aber nicht ſo kräftig, demnach für Weine und ſüße Speiſen nicht geeignet, doch für gewöhnliche Zwecke brauchbar. Wenn man weißen Zucker zerſchlägt, mit einer Flaſche rollt und ſiebt, ſo geht weniger zu Grunde, als beim Zerſtoßen in einem Mörſer.

Lichter werden beſſer, wenn ſie bei kalter Witterung verfertigt werden; und wenn ihr Preis, ſowie der der Seife, die mit einander ſteigen und fallen, in das Steigen kommt, ſo iſt es klug, von beiden einigen Vorrath einzulegen. Dieß kann man immer bei dem Lichterzieher erfahren, und dieſe Gegenſtände werden nur beſſer, wenn man ſie acht bis zehn Monate lang liegen läßt, ja ſie leiden ſogar in zwei Jahren nicht Noth, ſoferne man ſie nur an einen kühlen Ort legt. Es gibt wenige Gegenſtände, die eine größere Sorgfalt im Einkaufe erfordern, und bei denen es zweckmäßiger iſt, einige Vorräthe, je nach dem Umfange der Familie, zu halten.

Auch die Qualität des Papiers wird durch das Lager beſſer, und man erhält es viel wohlfeiler, wenn man es Rießweiſe ſtatt blos einzelne Buch kauft.

Vielen an ſich ſonſt gut geſinnten Dienſtboten mangelt es an Einſicht in Beziehung auf einen zweckmäßigen Haushalt, und dadurch verſchleudern ſie ſo viel, als zu Erhaltung einer kleinen Familie hinreichte, abgeſehen von dem Aerger, den ſie der Hausfrau durch ihre Unordnung bereiten, auch fehlt es bei manchen Haushaltungen, in Folge deſſelben Mangels an Kenntniß an einer gehörigen Methode, ſo daß ſie, ſtatt an einem regelmäßigen Syſteme feſtzuhalten, ewig fort wechſeln. Zu Vermeidung dieſes Nachtheiles ſollen folgende ebenſo nützliche als haushälteriſche Winke dienen:

Jeder Gegenſtand muß an dem Platze bewahrt werden, der am beſten für ihn geeignet iſt, wodurch gar vielen Verſchleuderungen vorgebeugt wird; ſo hält man namentlich am beſten:

Gemüſe auf einem ſteinernen Boden, wenn die Luft davon abgehalten wird. — Fleiſchſpeiſen an einem kalten, trockenen Orte. — Zucker und Eingemachtes erfordern einen trockenen Ort; ebenſo Salz. — Lichter einen kalten, aber nicht feuchten. — Dürres Fleiſch, Schinken ꝛc. deßgleichen. — Alle Arten von Samengewächſen zu Puddings, wie Reis ꝛc. müſſen verſchloſſen gehalten werden, um die Inſekten davon abzuhalten; allein wenn man ſie zu lange aufbewahrt, iſt es ſelbſt ſo nicht möglich.

Brod iſt ein ſo viel gebrauchter Artikel, und nimmt einen ſolchen Haupttheil der Ausgaben ein, daß man alle Verſchleuderung möglichſt zu verhindern ſuchen muß; verſchneidet man es in dem Zimmer, ſo iſt

Digitized by Google

dieß ein Hauptvorbeugungsmittel. Es ſollte jedoch nicht angeſchnitten werden, bevor es nicht einen Tag alt iſt. In irdenen Gefäſſen und unter dergleichen Deckeln hält es ſich am beſten.

Das Stroh, worauf man die Aepfel legt, muß ganz trocken ſein, um einem ſchimmeligen Geſchmacke vorzubeugen.

Große Birnen ſollten am Stiele aufgehängt werden.

Baſilikum, Saturei, Majoran und Kümmel müſſen im Vorrathe gehalten werden, um ſie zu benützen, wenn man Kräuter braucht; man darf aber nicht zuviel nehmen, da ſie ſehr ſcharf ſind.

Das beſte Mittel, Bettdecken vor Motten zu bewahren, iſt, ſie zuſammen- und unter die im Gebrauche befindlichen Federbetten zu legen, und ſie zuweilen auszuſchütteln. Wenn ſie beſchmutzt ſind, muß man ſie waſchen, nicht blos reinigen.

Soda beim Waſchen angewendet, erſpart viel Seife, weil ſie das Waſſer milder macht. Man laſſe ſie in einem ſteinernen Topfe ſchmelzen, gieße davon in die Zuber und Keſſel, und von Zeit zu Zeit etwas nach. Die neuerer Zeit erfundene weiche Seife erſpart, wenn ſie zweckmäßig angewendet wird, nahezu die Hälfte der Quantität, und, wenn ſie auch etwas theurer iſt, als die harte, ſo vermindert ſie doch die Koſten des Waſchens um ein Anſehnliches.

Viele tüchtige Wäſcherinnen empfehlen, das Linnenzeug den Abend vor dem Beginnen des Waſchens in warmem Waſſer einzuſeifen, wodurch das Geſchäft ſehr erleichtert wird und weniger Reibens und Bürſtens bedarf.

Man zerſchneide die Seife mit einem Drahte oder Zwirnfaden gleich nach dem Ankaufe in länglich viereckige Stücke und halte ſie zwei bis drei Wochen von der Luft frei; denn wenn ſie zu ſchnell trocknet, ſpringt, und wenn ſie feucht iſt, zerbricht ſie. Man lege ſie auf ein Brett, laſſe einen kleinen Raum zwiſchen den einzelnen Stücken und hier allmählig trocknen. Dadurch wird man den dritten Theil an dem Verbrauche erſparen.

Einige von den zum Gebrauche des Saftes beſtimmten Citronen und Pomeranzen ſollten, um die Schale trocken aufzubewahren, geſchält, andere aber halbirt und, wenn ſie ausgedrückt ſind, das Weiche ganz entfernt, die Schale aber zum Reiben gedörrt werden. Will man ſie jedoch in irgend einer Flüſſigkeit kochen laſſen, ſo iſt der erſte Weg der beſte. Sind dieſe Früchte wohlfeil, ſo ſollten die erforderlichen Vorräthe angekauft und auf vorangegebene Weiſe zubereitet werden, beſonders von Familien, die auf dem Lande leben, wo man ſie nicht immer friſch haben kann, während man ihrer doch zum Kochen ſtets bedarf.

Braucht man Eiweiß zu Gallerten oder andern Zwecken, ſo ſollte man auch Pudding, Eierrahm oder dergleichen bereiten, daß man den Dotter ebenfalls verwenden kann. Kann man dieſen aber mehrere Stunden lang nicht benutzen, ſo quirle man ihn in ein wenig Waſſer und ſtelle ihn an einen kühlen Ort, ſonſt wird er hart und unbrauchbar. Es war ehemals ein großer Irrthum, wenn man glaubte, daß Eiweiß die Kuchen und Puddings feſt mache, im Gegentheil trägt es, lang und abgeſondert geſchlagen, ſehr

Digitized by Google

dazu bei, ſie leicht zu machen, es macht den Teig beſſer und gibt, mit Früchten gequirlt, treffliche Rahm- und andere Gerichte.

Wenn man in einer Küche Kupfergefäſſe verwendet, ſo kann man der Köchin nicht genug empfehlen, ſorgfältig darüber zu wachen, daß die Verzinnung nicht abgeſcheuert und, wenn nur das Geringſte abgerieben, dieſes ſogleich wieder ausgebeſſert, nie aber Suppen, Fleiſchbrühe ꝛc. in ihnen, ſowie in irgend einem Metallgefäſſe angerichtet werden. Zu dieſen Zwecken müſſen ſteinerne und irdene Gefäſſe, ſowie gewöhnliche Schüſſeln in hinlänglichen Vorräthen ſtets vorhanden ſein, damit das Tiſchgeſchirr nicht dazu verwendet werde.

Läßt man Blechgeſchirre feucht werden, ſo ſetzt ſich ſchnell Roſt darin an, der Löcher durchfrißt. Feuergatter und blecherne Unterſätze von Blumentöpfen ꝛc. ſollten alle ein oder zwei Jahre friſch angeſtrichen werden.

Gemüſe werden bald ſauer und durchfreſſen ſowohl Metall- als glaſirte Erdengeſchirre, wodurch ein ſtarkes Gift erzeugt wird. Es iſt noch nicht lange her, daß der Tod mehrerer Herren in Salt-Hill dadurch veranlaßt wurde, daß die Köchin ein Ragout auf die Tafel ſandte, das ſie in einem ſchlecht verzinnten Kupfergefäſſe die Nacht über aufbewahrt hatte.

Eſſig verurſacht durch ſeine Schärfe daſſelbe, ob die Glaſur von Blei oder Arſenik ſei.

Will man bei heißer Witterung Getränke kühlen, ſo tauche man ein Wollen- oder Linnentuch in kaltes Waſſer, wickle es um die Flaſche zwei bis drei Male herum, ſtelle ſie in die Sonne, und wiederhole dieſes Verfahren ein paar Male.

Die beſte Weiſe, Obſt zu brühen, oder Eſſig zum Sieden zu bringen, beſteht darin, ſich dazu eines ſteinernen Kruges zu bedienen, oder ſie auf einen heißen eiſernen Herd zu ſtellen oder das Gefäß in eine mit Waſſer gefüllte Pfanne zu ſetzen, was man Waſſerbad nennt.

Läßt man Schokolate, Kaffee, Gallerte, Haferſchleim ꝛc. zu lange kochen, ſo geht die Kraft verloren.

Der Köchin muß man Sorgfalt auf Holz, Kohlen und Aſche anempfehlen.

Gleichfalls muß ihr Sorgfalt auf die Filtrirſäcke zur Gallerte, auf Gegenſtände mit engen Hälſen und Rändern ꝛc. anempfohlen werden, denn wenn man dieſe nicht vollkommen ausbrüht und dann wieder trocknet, ſo verurſachen ſie beim nächſten Gebrauche einen unangenehmen Geſchmack.

Wird kaltes Waſſer in ein erhitztes Gefäß von Gußeiſen gegoſſen, ſo zerſpringt dieſes.

Obſchon bei den hiernach gegebenen Vorſchriften die Quantitäten überall ſo genau als möglich angegeben ſind, ſo muß doch Vieles dem eigenen Gutdünken der Perſon überlaſſen werden, welche davon Gebrauch macht. Der Geſchmack der Menſchen iſt ſo verſchieden, daß man für die Anwendung von Gewürzen, Salz, Knoblauch, Butter ꝛc. nie ganz beſtimmte Regeln feſtſtellen kann, und wenn es der Köchin ſelbſt an gutem Geſchmacke und an Aufmerkſamkeit auf den Geſchmack ihrer Herrſchaften

Digitized by Google

gebricht, ſo reichen alle Ingredienzien, welche Natur und Kunſt zu liefern vermögen, nicht hin, um ihren Gerichten einen ausgeſuchten Wohlgeſchmack zu verleihen. Die geeigneten Artikel müſſen immer bei der Hand ſeyn, verhältnißmäßig verwendet und ſo lange gekoſtet werden, bis ſie den eigentlichen Wohlgeſchmack erreicht haben, dabei aber iſt darauf zu ſehen, daß dieſer zwiſchen den zu gleicher Zeit auf die Tafel gebrachten verſchiedenen Gerichten gehörig abwechſele.

Wer ſich mit beſcheidenen Gerichten begnügt, wird ihrer in dieſem kleinen Werke im Ueberfluſſe finden, und wo dieß nicht überall der Fall iſt, bleibt es ja immerhin der Köchin überlaſſen, dazu oder davon zu thun, ſo viel ihr gutdünkt.

Digitized by Google

Anleitung zum Tranſchiren.

Das Tranſchirmeſſer einer Dame muß leicht, von mittlerer Größe und ſcharf geſchliffen ſein. Zu deſſen Handhabung bedarf es weniger Kraft, als vielmehr Gewandtheit, und um dieſe zu erleichtern, ſollte die Köchin dem Fleiſcher ſtets empfehlen, alle Knochengelenke des Schafes, Lammes und Kalbes, namentlich aber Hals, Bruſt und Lenden zu zerhauen, ſo daß ſie beim Tranſchiren leicht in Stücke zerlegt und von den Knochen geſondert werden können. Sollte das ganze zu einem Beine gehörige Fleiſchſtück zu dick ſein, ſo kann man je zwiſchen zwei Beinen ein kleines Stück herausſchneiden.

Die fleiſchigern Theile (als Kalbs-, Hammels- und Rindskeule) müſſen in dünne, zierlich und zart abgeſchnittene Stückchen zerlegt werden. Man ſchneidet dabei mit dem Meſſer bis zum Knochen hinab.

Der Tranſchirteller darf nicht zu weit von der Tranſchirenden entfernt ſtehen, da es ihr ſonſt ein linkiſches Ausſehen gibt, und das Tranſchiren ſelbſt erſchwert. Man muß beſondere Aufmerkſamkeit darauf verwenden, daß Jeder ein Stück von den Theilen erhalte, die man als die beſten anſieht.

Bei Zerlegung der Fiſche trage man Sorge, die Schichten nicht zu zerſtören, die bei den Kabeljaus und ſehr friſchem Lachs beſonders groß ſind, und weſentlich dazu beitragen, ihnen einen hübſchen Anblick zu geben. Eine nicht ſehr ſcharfe Fiſchkelle iſt hiezu am dienlichſten. Jedem Gaſte iſt ein Theil der Milch des Rogens oder der Leber vorzulegen. Karpfenköpfe, Kopfſtücke von Kabeljau und Salm, die Blaſen vom Kabeljau und die Floſſen der Meerbutten werden ebenfalls als Leckereien betrachtet, und erfordern daher dieſelbe Aufmerkſamkeit.

Beim Tranſchiren irgend eines wilden Geflügels, einer Ente, Gans oder eines Truthahnes für eine große Geſellſchaft ſchneide man die Stücke von einer Flügelſpitze zur andern ab, ohne Flügel zu machen, ſo bringt man mehr geſuchte Biſſen heraus.

Der Kopf vom Kabeljau (Stockfiſch).

Die Fiſche haben im Allgemeinen nicht viel Tranſchirens nöthig, denn nur die fleiſchigen Theile ſind beſonders geſucht. Der Kopf und der Theil am Kopfe des Kabeljaus gelten aber, wenn ſie in der geeigneten Jahreszeit gehörig zubereitet werden, für einen Leckerbiſſen. Zum Zerlegen bedient man ſich der Fiſchkelle, und die Theile um den Rückgrath unmittelbar hinter dem Kopfe ſind die feſteſten und beſten. Man löſe ein Stück hinter dem Kopfe bis zum Beine ab, in der auf der Platte angegebenen Richtung a, b, c, d, indem man die Kelle an den Punkten a, c einſetzt, und mit jeder Vorlage von dem Fiſche gebe man auch ein Stückchen von der Blaſe, die

unter dem Rückgrathe liegt und an dieſem hängt, ihr Fleiſch iſt zart, und ein wenig dunkelfarbiger als das des Fiſches ſelbſt; man kann ſie erlangen, wenn man mit der Kelle oder einem Löffel von unten, in der Richtung d, f herein fährt. Am Kopfe ſind mehrere köſtliche Theile, beſonders viel von Gallertenart. Manche lieben auch den Gaumen, Andere die Zunge, die man gleichfalls dadurch erlangen kann, wenn man einen Löffel in den Mund einbringt.

Rindshüftbein.

Man ſchneide ein Stück von einem Zoll Dicke der ganzen Länge nach von a bis b, nach der Figur 2, und lege es dann vor. Das zarte, dem Mark ähnliche Fett liegt am Rücken des Beines, unter b, das feſtere Fett muß am Ende des Beines, bei d, in wagrechte Scheiben abgeſchnitten werden. Es iſt gut, zu fragen, welches man vorziehe, da der Geſchmack verſchieden iſt. Der Speiler, der das Gericht während des Kochens gehörig zuſammenhält, iſt in a vorgeſtellt. Dieſer ſollte vor dem Auftragen herausgenommen, oder, wenn es nöthig, durch einen ſilbernen erſetzt werden.

Rindslendenſtück

kann entweder am Ende zu tranſchiren begonnen, oder in der Mitte angeſchnitten werden. Es iſt üblich, zu fragen, ob man die äußere oder innere Seite beliebe. Von der Außenſeite werden die Stücke bis zu den Knochen abgeſchnitten, von der innern ſchneidet man auf dieſelbe Weiſe ab, und gibt mit jedem Stücke etwas von dem weichen Fette.

Wird die letztere auf folgende Weiſe geſpeist, ſo iſt ſie ganz vortrefflich: man halte heißen Schalotteneſſig bereit, ſchneide die Stücke breit ab, und thue ein gut Theil von dem Fette dazu, beſtreue es mit Salz, und gieße dann den Eſſig und die Fleiſchbrühe darüber. Muß mit dem Löffel ſo raſch als möglich auf warmen Tellern vorgelegt werden.

Kalbslendenſtück.

Man frage, ob die braune Außenſeite beliebe, im andern Falle lege man von dem nächſtanliegenden Stücke vor. Der Knochen wird herausgenommen, und das Stück vor dem Zubereiten hart zuſammen gebunden, wodurch es ſehr feſt wird. Man muß es in dünne, ſehr zarte Stücke zerlegen. In den Lappen wird ein Füllſel gethan, das von jenem vollkommen bedeckt wird; es wird tief hineingeſchnitten, und eine dünne Lage, ſo wie etwas Fett vorgelegt.

Kalbsbruſt.

Ein Theil, den man das Bruſtſtück oder den Kranz nennt, iſt der dickſte, und hat Knorpeln; man ſetze das Meſſer ungefähr vier Zoll davon an und ſchneide ringsum durch, wodurch die Rippen von dem Bruſtſtücke getrennt werden; frage, was man wünſche, und lege demgemäß vor.

Der Kalbskopf

liefert viele Vorlagen, wenn man gehörig mit ihm umzugehen weiß. Man ſchneide nach der Zeichnung Stücke von a bis b ab, indem man das Meſſer bis hart auf den Knochen einſetzt. Am fleiſchigen Theile, am Ende des Halſes c, liegt die Bruſtdrüſe (Bröschen), von der man zu dem andern Theile ein Stück von c zu d ablöst. Viele lieben das Auge, das mit der

Digitized by Google

Meſſerſpitze ausgenommen und in zwei Theile zerlegt wird. Nun werden die Kinnbacken auseinander gemacht, an denen man ebenfalls viel zartes Fleiſch findet, und der unter dem Kopfe befindliche Schlund wird als eine Leckerei betrachtet. Die Hausfrau muß mit allen Gegenſtänden bekannt ſein, die man für ſolche hält, damit ſie ſich ihren Gäſten bei der Vertheilung angenehm machen kann.

Hammelsbruſt (Schulter)

iſt ein ſehr gutes Stück, das von Manchen der Keule vorgezogen wird; ſie iſt voll Saft und bietet, wenn ſie gehörig gebraten wird, gar viele köſtliche Biſſen dar. Die Figur ſtellt ſie dar, wie ſie, mit dem Rücken nach oben auf die Platte gelegt wird. Der Anſchnitt ſollte in dem hohlen Theile in der Richtung von a, b gemacht und bis zum Beine hinab geſchnitten werden. Der Hauptiheil des Fettes liegt an dem äußern Rande, und wird in der Richtung e in dünnen Schnitten abgelöst. Sind viele Gäſte an der Tafel, und der Theil von a, b iſt verzehrt, ſo können noch mehrere ſehr gute und zarte Stücke an jeder Seite von dem Rücken des Schulterblattes von c bis d abgeſchnitten werden.

Hammelskeule.

Die Keule vom Hammel iſt ſaftiger, als die vom Schafe, und man kann jene an einem Fettklumpen am Rande des breiteſten Theiles in der Gegend der Zeichnung erkennen. Der beſte Theil befindet ſich in der Mitte, bei b, zwiſchen dem Kniegelenke und dem äußern Ende. Hier beginne man zu tranſchiren, indem man dünne Schnitten bis zu c hinab abſchneidet. Wenn die Außenſeite nicht fett genug iſt, ſo lege man von dem breitern Ende, von e zu f vor. Dieſer Theil iſt ſehr ſaftig, doch ziehen Viele den Bug vor, der bei einem jungen Hammel ſehr zart, wenn gleich etwas trocken iſt. Auf dem Rücken der Keule gibt es ebenfalls recht gute Stücke, man drehe ſie um, und ſchneide das breite Ende an, doch nicht in der Richtung, wie auf der andern Seite, ſondern den langen Weg. Um den Bugknochen abzulöſen, faſſe man ihn mit der linken Hand, ſchneide bis zum Rohrknochen bei d hinab, und fahre dann mit dem Meſſer unter dem Bugknochen in der Richtung d, g durch.

Ein vorderes Lammsviertel.

Man trenne den Bug von Bruſt und Rippen, indem man mit dem Meſſer in der Richtung a, b, c, d der Figur herunterſchneidet, und es wagrecht gegen ſich hin hält, um zu verhüten, daß man das Fleiſch zu viel von den Knochen ab wegſchneide. Iſt es ein Futterlamm, deſſen Bug ſchon groß iſt, ſo lege man dieſen auf eine beſondere Platte. Ueber den einen Theil drücke man den Saft einer Pomeranze oder Citrone aus, und beſtreue ihn mit Salz und Pfeffer. Hierauf trenne man den knorpeligen Theil von den Rippen in der Richtung e, c, und lege entweder von dieſem, oder von den Rippen vor, je nachdem man es wünſcht.

Hirſchkeule.

Man ſchneide in der Richtung a, b, c der Figur bis zu dem Beine hinab, um den Saft herauszulaſſen; kehre dann den breiten Theil der Keule gegen ſich, ſetze das Meſſer bei b ein, ſchneide ſo weit hinab, als man

Digitized by Google

kann, bis zum Ende der Keule bei d, und lege in dünnen Schnitten vor, wobei man Sorge tragen muß, Jedermann etwas Fett zu geben. Von dem Fette — einem Lieblingstheile — findet ſich mehr auf der linken Seite von c und d, als auf der andern, man muß daher beim Vorlegen darauf Rückſicht nehmen, daß es, ſowie die Brühe unter die Anweſenden gleichheitlich vertheilt werde.

Schinken

kann auf dreierlei Weiſe tranſchirt werden; die gewöhnliche Art iſt, in der Mitte zu beginnen, indem man lange Stücke von a bis b, vom Mittelpunkte aus durch das dicke Fett abſchneidet, dadurch gelangt man zuerſt auf den beſſern Theil. Dieß kann man aber auch dadurch erreichen, daß man auf dem höchſten Theile des Schinkens, bei c, einen kleinen, runden Kreis abſchneidet und mit ſolchen dünnen Zirkelſchnitten bis zum Beine fortfährt, dadurch bleibt das Fleiſch ſaftig.

Der letzte und ſicherſte Weg iſt, am Bugende, das Viele ſehr lieben, zu beginnen, und fortzufahren nach Innen abzuſchneiden.

Schinken, der zu Paſteten verwendet wird, ſollte von unten angeſchnitten, und zuerſt ein großes Stück abgelöst werden.

Spanferkel.

Gewöhnlich wird es ſchon in der Küche zerlegt, ehe es auf die Tafel kommt, und die Platte mit Rüſſel und Ohren garnirt.

Zuerſt trennt man auf beiden Seiten die Vorder- und Hinterbeine, dann werden die Rippen in etwa zwei Hälften getheilt, und ſofort mit einem Stücke von Rüſſel oder Ohr, nebſt ſehr viel Sauce vorgelegt. Die Beine können entweder je in zwei Theile geſondert, oder Stücke von jedem abgeſchnitten werden. Die Rippen hält man für den zarteſten Theil; andere aber ziehen das Ende des Halſes zwiſchen den Achſelbugen vor.

Gans.

Man ſchneide die Bauchhaut in der Rundung a, b, c der Figur ab, und gieße in den Bauch ein Glas Portwein, mit einem großen Theelöffel voll Senf, die zuvor auf dem Kredenztiſche gemiſcht wurden. Hierauf ſtelle man die Gans mit dem Halſe gegen ſich, und ſchneide die ganze Bruſt von einem Flügel zum andern in lange Stücke, dieſe lege man aber beim Vorlegen blos bei Seite, wenn nicht die Geſellſchaft ſo groß iſt, daß man ihrer ebenfalls bedarf. Dadurch erhält man mehr Hauptſtücke, als wenn man die Flügel beſonders abſchneidet. Die Schenkel nehme man ab, indem man die Gabel in das dünne Ende des Beines einſetzt, und ſie gegen den Körper drückt; nachdem man mit dem Meſſer bis zu d herumgeſchnitten, wende dann das Bein rückwärts, und, wenn es eine junge Gans iſt, ſo wird es ſich leicht ablöſen. Um einen Flügel abzutrennen, ſtecke man die Gabel in das dünne Ende deſſelben, und drücke es feſt gegen den Körper, ſetze dann das Meſſer bei d ein, und theile das Gelenk, indem man in der Richtung d, e ſchneidet. Nur durch Uebung gelingt es, daß man den Bug beim erſten Verſuche gleich genau trifft. Sind Flügel und Schenkel auf der einen Seite abgenommen, ſo thue man es auf der andern; doch iſt es nicht immer nöthig, die ganze Gans zu tranſchiren, wenn die Geſellſchaft nicht ſehr groß iſt. An

Digitized by Google

den Flügeln ſind zwei Achſelbeine, die man herausnehmen kann, eben ſo den Rücken und die Schenkelbeine; die beſten Stücke bleiben jedoch die Bruſt und die Schenkel, wenn ſie von den Beinen getrennt ſind.

Haſe.

Die beſte Art, einen Haſen zu tranſchiren, iſt, die Spitze des Meſſers am Achſelgelenke bei a einzuſetzen, und ſo am ganzen Rücken auf der einen Seite bis zum Steiße, in der Richtung a, b hinabzuſchneiden. Daſſelbe thue man auf der andern Seite, wodurch der ganze Haſe in drei Theile getheilt wird, den Rückgrath zerlege man in vier Theile, was mit den Läufen die geſuchteſten Stücke ausmacht. Der Achſelbug muß in einem Kreisſchnitte, wie auf der Figur durch c, d, a bezeichnet iſt, abgelöst werden; man legt die Stücke ſo, wie man ſie abſchneidet, zierlich auf eine Platte, und legt ſie dann den Gäſten vor, indem man zu jedem Stücke etwas Pudding und Sauce präſentirt. Auf dieſe Weiſe kann man jedoch blos verfahren, wenn der Haſe jung iſt; iſt er alt, ſo tranſchire man ihn nicht der Länge nach, denn dieß erfordert einen ſtarken Arm; man ſetze vielmehr das Meſſer zwiſchen dem Buge und dem Rückgrathe ein, und gebe ihm am Gelenke eine kleine Richtung nach Innen; wobei man ſuchen muß, das Gelenk abzulöſen und es nicht mit Gewalt auszubrechen. Sind beide Läufe abgenommen, ſo finden ſich hübſche Stücke zu jeder Seite des Rückgrathes, den man ſofort auch in beliebige Stücke theilt, und nun die Vorderläufe ablöst, die von Manchen vorgezogen und die Jägerſtücke genannt werden. Wenn Jedermann vorgelegt iſt, ſo trenne man den Kopf ab, ſetze das Meſſer zwiſchen dem Ober- und Unterkiefer ein, und theile dieſe, wodurch man in den Stand geſetzt wird, die obere Fläche auf die Platte zu legen, dann ſchneide man den Kopf in zwei Hälften. Die Ohren (Löffel) und das Hirn werden denen vorgelegt, die davon wünſchen.

Kaninchen

werden nach der letzt für den Haſen vorgeſchriebenen Weiſe tranſchirt; der Rücken, in zwei Stücke zerlegt, bildet mit den Keulen die Hauptſtücke.

Hühner.

Bei einem geſottenen Huhne werden die Füße einwärts gebogen, in den Bauch geſteckt und mit Speilern feſtgehalten, dieſe aber vor dem Auftragen herausgenommen. Man lege den Vogel auf den Tranſchirteller, und bringe die abgeſchnittenen Theile auf eine beſondere Platte. Man hebe den Flügel in der auf der Figur a bis b angegebenen Richtung auf, trenne blos das Gelenk mit dem Meſſer, hebe dann mit der Gabel den Flügel in die Höhe, und drücke ihn gegen die Schenkel hin, ſo werden ſich die Muskeln vollſtändiger trennen, als wenn ſie abgeſchnitten worden wären. Man fahre mit dem Meſſer zwiſchen dem Schenkel und dem Leibe hin und ſchneide bis zu dem Beine, drehe dann mit der Gabel den Schenkel zurück und das Gelenk wird ſich ablöſen, wenn der Vogel nicht alt iſt. Sind auf dieſe Weiſe die vier Viertel abgelöst, ſo ſchneidet man das Bruſtbein bei a und die Achſelbeine ab; die letztern, indem man das Meſſer bei c einſetzt, und es unter den langen, breiten Theil des Beines in der Richtung c, b drückt; dann hebe man dieſen in die Höhe und breche ihn aus dem Bruſtbeine.

Digitized by Google

Hierauf theile man die Bruſt von dem Leibe, indem man die zarten Rippen hart an der Bruſt bis zum Hintertheile durchſchneidet; dann lege man den Rücken aufwärts, ſetze das Meſſer in der Mitte zwiſchen dem Halſe und dem Steiße ein, und mittelſt Erhebung des untern Theiles wird man ihn leicht trennen. Endlich trennt man das Hintertheil durch zwei Längenſchnitte und das Ganze iſt geſchehen. Bruſt und Flügel hält man für die beſten Theile, aber auch die Schenkel ſind recht ſaftig, wenn das Geflügel jung iſt.

Der Faſan

iſt auf der Abbildung dargeſtellt, wie er zum Braten am Spieße, den Kopf unter einen Flügel geſteckt, hergerichtet wird. Sind die Speiler herausgenommen und der Vogel aufgetragen, ſo wird er, wie folgt, zerlegt.

Man ſetze die Gabel mitten in der Bruſt ein, und ſchneide dieſe in der Richtung a, b auf; löſe Flügel und Schenkel der rechten, dann die der linken Seite, b, d und c, d, hierauf die Stücke der vorhin aufgeſchnittenen Bruſt ab. Man ſei ſorgfältig beim Abnehmen der Flügel, denn wenn man zu nahe an das Achſelbein bei g ſchneidet, ſo löst man dieſes mit ab, das von dem Flügel getrennt werden muß. Nun ſchneidet man das Bruſtbein in der Richtung f, g aus, indem man einen halbrunden Schnitt darunter hin, gegen den Hals macht. Sonſt wird wie bei den Hühnern verfahren. Bruſt, Flügel und Bruſtbein ſind am meiſten geſchätzt, aber auch der Schenkel hat einen hohen Wohlgeſchmack.

Das Rebhuhn

iſt ebenfalls in der Abbildung dargeſtellt, wie es eben vom Spieße genommen wird; auch hier nimmt man vor dem Auftragen die Speiler heraus. Man zerlegt es wie das Huhn. Die Flügel müſſen in der Richtung a, b abgenommen werden, und das Bruſtbein in der Richtung c, d. Die beſten Theile des Rebhuhnes ſind die Flügel, die Bruſt und das Bruſtbein; da jedoch der Vogel klein iſt, ſo werden die letztern ſelten abgeſondert. Die Flügel werden für das Vorzüglichſte gehalten und deren Spitzen als die delikateſten Biſſen am Ganzen betrachtet.

Tauben

ſchneidet man entweder der Länge oder Breite nach in zwei Hälften. In der Regel hält man die untere Hälfte für die beſſere, will man jedoch auf die anſtändigſte Weiſe tranſchiren, ſo ſchneide man lieber der Länge ſtatt der Breite nach.

Digitized by Google

Häusliche Kochkunſt.

Fiſche.

Sie auszuwählen.

Bei allen Arten von Fiſchen ſind Steifheit, rothe Kiemen und glänzende Augen untrügliche Zeichen der Friſche, dichtes Fleiſch im Allgemeinen aber Kennzeichen des guten Zuſtandes aller Fiſche.

Meerbutte muß dick und der Bauch gelblich weiß ſein; hat ſie ein bläuliches Ausſehen, oder iſt ſie dünn, ſo iſt ſie nicht gut. Die Meerbutten ſind den größten Theil des Sommers gut.

Lachs. Wenn er friſch und in gehöriger Jahreszeit, ſo iſt das Fleiſch von zartem Roth, beſonders auch die Kiemen, die Schuppen glänzend und der ganze Fiſch ſteif. Wenn er in größter Vollkommenheit ſein ſoll, ſo muß ſich zwiſchen den Schichten ein beſonderes Weiß zeigen, was große Feſtigkeit erzeugt; durch das Aufbewahren ſchmilzt dieſes hinab und der Fiſch wird fetter. Der Rheinlachs iſt am geſchätzteſten; der aus dem Sevre und Themſe wird nächſt dieſem geſucht und von Vielen ſogar vorgezogen. Die mit kleinen Köpfen und dicken Hälſen ſind die beſten.

Kabeljau (Stockfiſch). Die Kiemen müſſen ſehr roth, der Hals dick, das Fleiſch weiß und feſt, und die Augen friſch ſein. Schlaff iſt er nicht gut. Von Anfang December bis Ende April iſt er am beſten.

Engelfiſch (Glattroche) iſt weiß und dick, wenn er gut iſt. Wenn gar zu friſch, iſt er etwas zäh, doch ſollte man ihn nicht über ein paar Tage aufhalten.

Häringe haben zartrothe Kiemen und glänzende Augen, wenn ſie gut ſind; daſſelbe muß beim ganzen Fiſche der Fall, er muß ſteif und feſt ſein. Sprotten wähle man nach denſelben Regeln.

Plattfiſche (Schollen). Wenn ſie gut ſein ſollen, müſſen dicht und der Bauch gelbweiß ſein, iſt dieſer bläulichen Anſehens und ſchlaff, ſo ſind ſie nicht friſch. Man findet ſie faſt das ganze Jahr auf dem Markte, in der Mitte des Sommers ſind ſie jedoch am beſten.

Wittlinge. Die Feſtigkeit des Körpers und der Floßfedern ſind, wie bei den Häringen, hauptſächlich in Acht zu nehmen; ihre beſte Zeit iſt während der erſten drei Monate des Jahres, man kann ſie aber faſt das ganze Jahr haben.

Makrelen wähle man wie die Wittlinge; ihre beſte Zeit iſt im Mai, Juni und Juli. Die Makrele iſt ein ſo zarter Fiſch, daß ſie viel eher ſchlechter wird, als andere.

Digitized by Google

Hechte. Hinſichtlich ihrer Friſche beobachte man die ſchon angegebenen Vorſchriften. Am beſten iſt der Hecht aus dem Fluſſe; er iſt ein ſehr trockener Fiſch, und erhält ſeine meiſte Güte erſt durch Füllſel und Sauce.

Karpfen können auch einige Zeit außer dem Waſſer zubringen, und werden dadurch oft verdorben; es iſt daher am beſten, ſie gleich zu tödten, wenn ſie gefangen ſind; ſollten jedoch mehr aus dem Fiſchhälter herbeigebracht worden ſein, als man gerade braucht, ſo bewahrt man ſie am beſten in einer großen Kufe und füttert ſie mit Brod. Auch bei ihnen walten hinſichtlich der Friſche dieſelben Zeichen ob, wie bei andern Fiſchen.

Schleihen ſind ſehr wohlſchmeckende Süßwaſſerfiſche, und ſollten alsbald, nachdem ſie gefangen, getödtet und zubereitet werden. Beim Ankaufe ſehe man darauf, ob die Kiemen roth und hart zu öffnen, die Augen glänzend und der Körper ſteif iſt. Die Schleihe iſt mit einer ſchleimigen Maſſe überzogen, deren Klarheit und Glanz von ihrer Friſche zeugt. Ihre beſte Zeit iſt im Juli, Auguſt und September.

Barſche. Ihre Friſche unterſcheidet man wie bei andern Fiſchen. Sie ſind nicht ſo wohlſchmeckend als Karpfen und Schleihen.

Stinte haben, wenn ſie gut ſind, eine zarte Silberfarbe, ſind ſehr feſt, und beſitzen einen erfriſchenden Geruch, gleich friſch aufgeſchnittenen Gurken. Man fängt ſie in der Themſe und andern großen Flüſſen.

Meerbarben ſind den Flußbarben und die rothen den grauen vorzuziehen. Sie müſſen ſehr feſt ſein, und ihre beſte Zeit iſt im Auguſt.

Gründlinge wählt man nach denſelben Regeln, wie andere Fiſche. Sie werden in laufenden Gewäſſern, beſonders in Bächen gefangen, und ſind von Mitte Sommers an fünf bis ſechs Monate lang zu haben.

Forellen und Aeſchen ſind vortreffliche Fiſche; ſie finden ſich ebenfalls in laufenden Gewäſſern, die letztern aber nicht überall. Ihre Hauptjahreszeit iſt in den Sommermonaten.

Aale. Zwiſchen der Güte der Aale iſt ein größerer Unterſchied, als zwiſchen der anderer Fiſche. Der wahre Silberaal — von ſeiner glänzenden Bauchfarbe ſo genannt — wird in der Themſe gefangen. Die holländiſchen Aale, die man auf den Markt bringt, ſind ſehr ſchlecht; die in größern Gewäſſern gefangenen ſind in der Regel gut, während die aus den Teichen meiſtens einen ſcharfen, ranzigen Geſchmack haben. Mit Ausnahme der Mitte Sommers ſind ſie ſtets gut zu eſſen.

Butten. Sie müſſen dick, feſt und ihre Augen glänzend ſein; werden aber ſehr bald ſchlaff und ſchlecht. Man fängt ſie im Meere, wie im Fluſſe; vom Januar bis zum März und vom Juli bis zum September ſind ſie am ſchmackhafteſten.

Hummern. Wenn ſie noch nicht lange gefangen ſind, ſo werden ſich ihre Scheren lebhaft bewegen, wenn man ihnen die Finger auf die Augen legt und ſie drückt. Die Schwerſten ſind die beſten und es iſt vorzuziehen, ſie zu Hauſe erſt zu ſieden. Kauft man ſie ſchon geſotten, ſo beobachte man, ob die Schwänze ſteif und geringelt; iſt dem nicht ſo, ſo ſind ſie nicht friſch. Den männlichen Hummer erkennt man an dem ſchmalen Hintertheile ſeines Schwanzes, und die beiden oberſten Finnen innerhalb deſſelben ſind ſteif und

Digitized by Google

hart, während die des weiblichen weich und der Schwanz breiter iſt. Der männliche, obgleich in der Regel kleiner, hat den höchſten Wohlgeſchmack, das Fleiſch iſt feſter und die Farbe, wenn er geſotten, von dunklerem Roth.

Krebſe. Die ſchwerſten ſind die beſten, und die von mittlerer Größe die zarteſten. Leichte ſind wäſſerig; wenn ſie recht vollkommen ſein ſollen, ſo müſſen die Gelenke der Füße ſteif ſein und der Leib einen ſehr lieblichen Geruch haben. Die Augen ſehen todt und ſchlaff aus, wenn ſie nicht friſch ſind.

Krabben und Garnelen. Wenn ſie friſch ſind, ſo haben ſie einen zarten Wohlgeſchmack, ſind feſt und ſteif, und die Farbe glänzend.

Auſtern ſind ſehr verſchiedenartig. In England ſind die von Pyfleet, Colcheſter und Milford bei weitem die beſten. Die in Milton heimiſchen ſind zart, weiß und fett; doch können auch andere dieſe Eigenſchaften in gewiſſem Grade erlangen, wenn ſie gehörig gefüttert werden. Iſt die Auſter lebendig und ſtark, ſo ſchließt ſich die Schale über dem Meſſer. Man ſollte ſie eſſen, ſo wie ſie geöffnet ſind, da ſonſt der Geſchmack ärmlich wird. Die Klippenauſter iſt die größte, hat aber einen herberen Geſchmack, wenn ſie roh genoſſen wird.

Bemerkungen über die Bereitung und das Auftragen der Fiſche.

Bekommt man die Fiſche nicht ſchon vom Fiſchhändler ausgenommen und gereinigt, ſo geſchieht es ſelten, wie es ſich gehört. Gewöhnlich ſchlitzen die Köchinnen die Fiſche nicht tief genug auf, wodurch neben dem, daß das Blut ꝛc. nicht gehörig von dem Rückgrathe abgewaſchen wird, eine ſehr ekelhafte Maſſe darin bleibt, die man gewöhnlich für die Leber hält; dagegen verfallen Fiſchhändler in größern Städten in den Fehler, daß ſie die Fiſche über Gebühr ſäubern, und ihnen durch beſtändiges Waſchen den Wohlgeſchmack benehmen. Alles Waſſer, in dem man einen Fiſch irgend einer Art kocht, ſollte geſalzen werden, und der Kabeljau wird feſter, wenn man zwei bis drei Löffel voll Eſſig hinzuſchüttet. Auch werden Kabeljaus, Schellfiſche und Wittlinge feſter, wenn man ein wenig Salz in ihre Kiemen ſtreut und ſie einige Stunden vor dem Zubereiten aufhängt.

Man muß Sorge tragen, daß der Rogen, die Milch und Leber ganz erhalten, gehörig zubereitet und beim Auftragen ſo gelegt werden, daß ſie in die Augen fallen. Die im Rückgrathe hängende Blaſe muß an dieſem gelaſſen, aber ſorgfältig gereinigt werden.

Fiſche, die man ſieden will, müſſen in kaltem, hartem Waſſer zum Feuer geſtellt, und dieſes, wenn es kocht, mit der größten Sorgfalt abgeſchäumt werden; man gieße etwas kaltes Waſſer nach, um die Hitze nicht gar zu ſtark werden zu laſſen, und laſſe es *nur gelinde kochen*, damit die Außenſeite des Fiſches nicht zuſammenfalle, ehe die dichtere innere gekocht iſt. Der Deckel muß immer auf dem Hafen bleiben, damit weder Staub noch Ruß auf den Fiſch falle, denn es kommt ſehr viel auf ſeine gute Farbe an. Aufgeſchlitzte Fiſche ſollten in ſiedendes Waſſer gelegt, und einige Minuten gewallt werden.

Um ſich zu überzeugen, ob ein großer Fiſch hinlänglich gekocht habe,

Digitized by Google

lege man ihn auf die Platte; und verſuche mit einem dünnen Meſſer, ob er ſich an den dichtern Theilen leicht vom Rückgrathe trennen läßt; iſt dieß der Fall, ſo iſt er recht. Man hält ihn dadurch warm, indem man ihn nicht geſotten im Waſſer läßt, ſondern die Platte mit dem Fiſche quer über den Hafen ſtellt und ſie mit einem dichten Tuche bedeckt. Läßt man den Fiſch, nachdem er geſotten, im Waſſer, ſo verliert er an ſeiner Feſtigkeit und wird wollig. Der Fiſch wird auf einer Serviette aufgetragen. Das Gericht erhält übrigens ein vollendeteres Ausſehen, wenn um einen geſottenen Fiſch, gebackene abwechslungsweiſe mit dem Rogen oder der Milch herumgelegt und die Platte hübſch garnirt wird.

Man beobachte ſtets, daß große Sorgfalt nothwendig iſt, um den geſottenen Fiſch von Waſſer trocken aufzuſtellen, damit die Trockenheit und Farbe des darum heraufgelegten gebackenen dadurch nicht geſchwächt werde.

Fiſche in der Pfanne zu backen. Nachdem man den Fiſch ſäuberlich gereinigt und gewaſchen, trockne man ihn vollſtändig; tauche ihn in das Gelbe von geſchlagenen Eiern, und dann in eine Schüſſel altbackener Brodkrumen; wünſcht man ihn recht vollkommen zu machen, ſo wiederhole man Beides, und bringe ihn dann alsbald in eine Bratpfanne von dichtem Boden, in der ſiedendheißes Bratenfett oder Schmalz hinreichend vorhanden iſt, um den Fiſch zu bedecken. Hierin läßt man ihn ſo lange braten, bis er eine ſchöne gelblich braune Farbe erhält, dann iſt er fertig; ſollte dieß letztere ſchon der Fall ſein, ehe er noch die Farbe erlangt hat, ſo muß man die Pfanne über ein gelinderes Feuer bringen, bis die Farbe erreicht iſt. Man ſtelle nun eine große Schüſſel verkehrt an das Feuer, breite einen Bogen Packpapier darüber, lege den Fiſch ſorgfältig darauf und bedecke ihn mit einem zweiten Bogen, damit alles Fett herauskomme. Die Krumen müſſen daran bleiben. Um zu verhüten, daß das Bratenfett ſchwarz werde, iſt es gut, etwas friſches nachzulegen, doch das gibt häufig eine ſchlechte Farbe, und wenn man die Koſten nicht ſcheut, ſo iſt Oel das Beſte zum Backen.

Bratpfannen, der Größe des Fiſches angemeſſen und länglich, anſtatt rund, wird man von beſonderem Nutzen finden, da nicht ſo viel Schmalz verloren geht.

Der Fiſch wird nach dem Backen beſſer ausſehen, wenn man ihn, nachdem er gereinigt und getrocknet, mit Mehl beſtreut und einige Minuten vor das Feuer ſetzt, um die Feuchtigkeit herauszuziehen.

Fiſche auf dem Roſte zu braten. Nachdem der Fiſch ausgenommen und gewaſchen, trockne man ihn wohl, und hülle ihn in eine mit Mehl beſtreute Serviette; würze ihn mit Salz und Pfeffer; kehre ihn in Semmelmehl um, und lege ihn auf einen ſehr reinlichen Roſt, der zuvor mit ein Bischen Fett beſtrichen werden ſollte, damit der Fiſch nicht hängen bleibt. Er muß an ſehr klarem Feuer gebraten werden, ſonſt könnte er räucheln; man darf ihn dieſem auch nicht zu nahe bringen, damit er nicht anbrenne.

Da Fiſche allgemein gerne gegeſſen werden, ſo erfordert ihre Zubereitung und ihr Aeußeres, ſowie die Güte der Saucen große Aufmerkſamkeit. Die geeignetſte Garnirung beſteht aus Citronenſchnitten, eingemachten Berberitzen, Meerrettig und einem Kranze von roher oder gekräuſelter Peterſilie.

Digitized by Google

Süßwaſſerfiſche haben oft einen ſchlammigen Geruch und Geſchmack; um dieſen ihnen zu benehmen, wäſſere man ſie, nachdem ſie in ſtarkgeſalzenem Waſſer reinlich geſäubert, oder, wenn ſie groß genug ſind, um es zu ertragen, brühe man ſie darin, trockne ſie hierauf und richte ſie zu.

Eine Schildkröte zuzubereiten.

Den Abend vorher hänge ſie an den Hinterfüßen auf, und haue ihr den Kopf ab, ehe ſie Zeit hat, ihn hineinzuziehen. Am nächſten Morgen früh halte einen Keſſel mit ſiedendem Waſſer bereit. Haue mit einem ſcharfgeſchliffenen Meſſer die Vorderfüße am Buge ab, was, wenn man ſie recht trifft, ohne Schneiden geſchehen kann. Die Hinterfüße werden, wenn ſie am Buge abgeſchnitten werden, durch ein wenig Drehen ſich augenblicklich ablöſen.

Hierauf theile den Rückenſchild von dem Bauchſchilde, etwa zwei Zolle rings des letztern, was zu den beſten Theilen der Schildkröte gehört. Nimm die Eingeweide mit beſonderer Sorgfalt heraus, damit die Galle nicht zerſtört werde, und lege ſie in eine Kufe kalten Waſſers. Nachdem ſie ſorgfältig gewaſchen, öffne die Gedärme mit einem kleinen Federmeſſer von einem Ende zum andern, und ziehe ſie öfters durch ein wollenes Tuch, um ſie zu ſäubern, dann lege ſie abermals in friſches kaltes Waſſer. Der Bauchſchild wird in Stücke von der Größe einer Handfläche zerhauen, und die Lungen, Nieren ꝛc. von dem Rückenſchilde abgelöst; lege die Schalen und Füße in ſiedendes Waſſer, bis man jene mit einem Meſſer ablöſen und das ganze Fleiſch davon getrennt werden kann. Die verſchiedenen Theile der Schildkröte werden, ſorgfältig von einander geſondert, bei Seite gelegt, daß man ſie nachher verhältnißmäßig eintheilen kann.

Zerſchneide das grüne Fett in Stücke von anderthalb Quadratzoll groß, laſſe die Füße nur in ſo viel Waſſer, daß ſie gerade bedeckt werden, ſo lange gelinde kochen, bis ſie weich ſind; dann gieße mehr Waſſer hinzu, laß' es kochen, bis es wie eine kräftige Kalbsbrühe wird, zerlaſſe ein Pfund Butter darin, thue eben ſo viel feines Semmelmehl hinzu, als nöthig iſt, um ihm die richtige Dicke zu geben, und rühre es zehn Minuten lang über dem Feuer um; nun thue die Eingeweide hinzu, nachdem ſie zuvor in kleine Stücke zerſchnitten, und laſſe das Ganze ſechs Stunden lange vor dem Auftragen kochen; ferner füge zu dieſer Suppe grüne Zwiebeln und alle Arten von Gewürzkräutern, alles feingeſchnitten; Pfeffer, Salz und ſpaniſchen Pfeffer, nach dem eigenen Geſchmacke, nicht beſonders ſcharf, und den Saft von einer oder zwei Citronen, je nach der Größe der Schildkröte, welche, wenn ſie fünfzig Pfund ſchwer iſt, auch zwei Flaſchen Madeira erfordert; laſſe dieſe ganze Würze ſechs Stunden lange gelinde kochen, einige der rohen und weißen Theile zwei Stunden, und einen Theil des grünen Fettes eine Stunde.

Auf dem Rückenſchilde bereite eine Paſtete von Semmelmehl und Waſſer, etwa zwei Zoll hoch, um das Fleiſch darein zu thun; fülle ſie dann zu drei Theilen mit dem Ueberreſte des rohen Fleiſches, dem Theile, der dem Kalbfleiſche ähnlich iſt, dem grünen Fette ꝛc., thue etwas von der dünnen Suppe hinzu und noch etwas mehr Gewürz; dann backe ſie.

Digitized by Google

Wie man kleine Eier bereitet, um ſie in der Suppe aufzutragen, wenn keine Eier in der Schildkröte ſind, ſiehe „Kleine Eier für Schildkröten,“ unter der Rubrik Saucen.

Stöhr.

Zubereitung des friſchen Stöhrs.

Schneide ihn in zolldicke Stücke, zerreibe Eier über dieſe, beſtreue ſie hierauf mit Brodkrumen, Peterſilie, Pfeffer und Salz, wickle ſie in Papier und brate ſie ſanft. Sauce: Butter, Sardellen und Soja.

Am Spieße gebraten.

Stecke ein Stück an einen Lerchenſpieß, und befeſtige dieſen dann an einen großen Bratſpieß, beträufele es fortwährend mit Butter, und ſtelle es mit einer guten braunen Sauce, einer Sardelle, dem Safte einer Pomeranze oder Citrone, und einem Glaſe gekochten Xeres, das in die Schüſſel gegoſſen wird, auf.

Eine andere.

Lege ein in Semmelmehl getauchtes Stück Butter in eine Schmorpfanne, dazu vier Gewürznelken, ein Bündel Gewürzkräuter, zwei Zwiebeln, etwas Pfeffer und Salz, und gieße drei Viertel Schoppen Waſſer und ein Glas Eſſig daran. Rühre es über dem Feuer um, bis es kocht; dann laß' es lauwarm werden, und lege nun den Fiſch eine oder zwei Stunden lang darein. Beſtreiche ein Papier wohl mit Butter, binde es um den Fiſch, und laß' ihn am Feuer braten, ohne den Spieß durchzuſtecken. Stelle ihn mit Sauerampfer- und Sardellenſauce auf. Drei bis vier Pfund Stöhr geben ein hübſches Gericht.

Vortreffliche Nachahmung eines eingepökelten Stöhrs.

Nimm einen hübſchen, großen, aber nicht alten Truthahn, pflücke ihn recht ſorgfältig, ſenge und ſäubere ihn vollkommen; beine ihn aus, waſche ihn, und binde ihn kreuzweiſe mit reingewaſchenen Baſtſchnüren. Gieße in eine völlig ſaubere Blechpfanne drei Schoppen Waſſer, ebenſoviel Eſſig, gleichviel weißen — aber nicht ſüßen — Wein, thue eine große Handvoll Salz hinzu, laß' es wohl ſieden, und ſchäume es ab. Wenn dieſe Flüſſigkeit kalt geworden, lege den Truthahn hinein, und laſſe ihn gut zugedeckt gelinde kochen, bis er völlig fertig iſt; ſchnüre nun die Stränge feſt zu, und ſtelle einen Teller mit zwei Pfund Gewicht darauf. Koche die Flüſſigkeit nun wieder eine halbe Stunde allein, und wenn beide kalt ſind, lege den Truthahn abermals hinein. So kann man ihn einige Monate aufbewahren, und ſein Fleiſch iſt noch delikater, als das des Stöhrs; gewöhnlich ißt man ihn mit Eſſig, Oel und Zucker; ſollte mehr Eſſig oder Salz nöthig ſein, ſo thue es hinzu, wenn er kalt iſt. Beim Auftragen beſtreue ihn mit Fenchel.

Meerbutten.

So ferne es nothwendig iſt, kann man die Meerbutten ein paar Tage aufbewahren, auch noch länger; man darf nur ein wenig Salz darüber ſtreuen, und ſie an einem ſehr kühlen Orte aufhängen.

Digitized by Google

Meerbutten zu ſieden.

Der Keſſel muß die geeignete Größe haben und ſehr reinlich ſein. Lege den Fiſch in kaltes Waſſer, ſo daß es ihn bedeckt, thue eine Handvoll Salz und ein Glas Eſſig hinzu, und laß' ihn langſam ſieden. Iſt der Fiſch dick, ſo wird er gerne ungleich, um dieß zu verhüten, ſchneide ein zwei Zoll großes Stück hart am Rückgrathe und ein eben ſo großes am Bauche mit einem ſcharfen Meſſer ab. Trage Sorge, daß kein Ruß hineinfalle, und ſchäume fleißig ab, damit die Schönheit der Farbe erhalten werde. Trage ihn mit einem vollſtändigen Kranze von Peterſilien, Citronen und Meerrettig garnirt auf. Die Sauce muß aus feinſter Hummernſauce, Sardellenbutter und gewöhnlicher Butter beſtehen, und in hinreichendem Maße in abgeſonderten Terrinen aufgeſtellt werden.

Lachs (Salm).

Zu ſieden.

Lege ihn in kaltes Waſſer, wenn er nicht ſchon zertheilt iſt, dann in warmes. Iſt der Lachs nicht gar gekocht, ſo iſt er ſehr ungeſund. Garnelen- oder Sardellenſauce.

Auf dem Roſte zu braten.

Schneide zolldicke Stücke ab, und reibe ſie mit Salz und Pfeffer ein; umwickele jedes Stück mit weißem, wohl mit Butter beſtrichenem Papiere, drehe die Enden des letztern zuſammen, und brate die Stücke ſechs bis acht Minuten lang über einem gelinden Feuer. Stelle ihn in dem Papiere mit Sardellenſauce auf.

Zu dörren (oder zu räuchern).

Schneide den Fiſch zuſammen, und dann nimm ihm die Eingeweide und Rogen oder Milch aus. Reibe das Ganze, nachdem es abgeſchuppt, mit Kochſalz ein, und hänge es vier und zwanzig Stunden lang zum Abtrocknen auf. Zerſtoße ſechs bis acht Loth Salpeter, je nach der Größe des Fiſches, vier Loth Seeſalz und vier Loth Rohzucker, miſche es wohl untereinander, reibe den Lachs mit ein, und lege ihn zwei Tage lang in eine große Schüſſel oder Mulde; hierauf reibe ihn abermals mit gewöhnlichem Salze ein, und nach Verfluß von weitern vier und zwanzig Stunden iſt er zum Trocknen fertig. Nun hänge ihn entweder im Kamine oder am Trockenplatze zum Räuchern oder Dörren auf. Gedörrter Salm wird in Papier gebraten und gerade warm genug gegeſſen; dazu Eierſauce und geſtoßene Kartoffeln; auch kann man ihn ſieden, beſonders das Stück zunächſt am Kopfe.

Gedörrten Salm zu bereiten.

Schneide ihn in Stücken, und brate ihn in mit Butter beſtrichenem Papiere. Eierſauce dazu. Beim Frühſtücke aufgetragen läßt man die Sauce weg. Manche lieben ihn ohne Papier gebraten, in dieſem Falle wird er in wenigen Minuten fertig ſein.

Ein vortreffliches Gericht von gedörrtem Salm.

Schneide einen Theil in Schichten, halte einige hartgeſottene in große Stücke zerſchnittene Eier bereit; lege beides in Dreiviertel Schoppen dünnen

Digitized by Google

Rahm und thue vier bis ſechs Loth mit einem Theelöffel voll Semmelmehl zerriebene Butter daran; dieß wird am Feuer umgerührt und abgeſchäumt, bis es ſiedet; umgib den innern Rand einer Platte mit einem Walle zerriebener Kartoffeln und gieße das Obige darein.

Lachs einzupökeln (mariniren).

Siede den Fiſch, wie oben geſagt, nimm ihn dann heraus und laß' die Brühe mit Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und Salz kochen; gieße, wenn ſie kalt iſt, Eſſig hinzu und ſchütte ſie über den Fiſch.

Eine andere Art.

Wenn der Lachs abgeſchuppt und gereinigt iſt, ſchneide ihn auf und zertheile ihn in beliebige Stücke; lege ſie in eine Kaſſerole, ſo daß der Boden bedeckt iſt, und gieße Waſſer darüber; auf zwei Maß Waſſer nimm anderthalb Schoppen Eſſig, eine Handvoll Salz, zwölf Lorbeerblätter, ſechs Blättchen Muskatenblüthe und ein halb Loth ſchwarzen Pfeffer. Wenn der Lachs genug geſotten hat, trockne ihn ab und lege ihn in eine reine Serviette, dann lege weitere Stücke nach, gieße die Brühe darüber und fahre ſo fort, bis Alles fertig iſt. Iſt nun die Salzbrühe nicht hinlänglich von Eſſig und Salz durchdrungen, ſo thue mehr hinzu und laß' es drei Viertelſtunden lang tüchtig kochen. Wenn Alles abgekühlt, lege den Lachs in ein tiefes Gefäß und gieße ſoviel Salzbrühe darüber, daß er bedeckt iſt. Bewahre ihn vor der Luft. Der Lachs muß zuweilen aus der Brühe genommen und dieſe wieder abgeſotten und abgeſchäumt werden.

Eine leichte Weiſe, bereits geſottenen Lachs einzupökeln.

Zu der Brühe, in der er bereitet worden, füge noch den vierten Theil Eſſig, vier Lorbeerblätter, einen kleinen Löffel voll Pfefferkörner und etwas Salz, koche es eine halbe Stunde und gieße es über den Fiſch, der nicht vor vier Tagen geſpeiſt werden ſollte.

In vielen Theilen von Wallis wird der Lachs, ſobald er gefangen iſt, gereinigt und geſotten, und dann kalt aufgetragen. Mit Eſſig und Pfeffer gegeſſen, iſt er ausnehmend gut.

Salm trocken einzumachen.

Nimm ein großes Stück, ſchuppe und wiſche es ab, ohne es aber zu waſchen; ſalze es ſtark ein und laß' es liegen, bis das Salz verſchmolzen und hineingetrocknet iſt, dann würze es mit geſtoßener Muskatenblüthe, Gewürznelken und ganzen Pfeffer; umwickele es mit einigen Lorbeerblättern, lege es in eine bedeckte Bratpfanne und backe es in Butter; wenn dieß geſchehen, reinige es von der Brühe, lege es in den Topf, in dem es aufbewahrt werden ſoll, und wenn es kalt iſt, bedecke es mit abgeklärter Butter. Auf dieſe Weiſe kann jeder feſte Fiſch eingemacht werden.

Gerollter Salm.

Schneide ein ſolches Stück ab, das zu einer hübſchen Rolle hinreicht, waſche und reinige es, und nachdem Salz, weißer Pfeffer, geſtoßene Muskatenblüthe und Piment in hinlänglicher Quantität gemiſcht, um es ſtark zu würzen, reibe es innen und außen wohl ein. Rolle es nun feſt zuſammen, binde es, lege es in ſo viel, zum dritten Theile mit Eſſig vermiſchtes

Digitized by Google

Waſſer, daß es bedeckt iſt, und thue Lorbeerblätter, Salz und beide Arten von Pfeffer hinzu. Bedecke es und laß' es gelinde kochen, bis es gar iſt. Nimm es dann heraus, trockne es, koche die Brühe nun ſtärker und gieße ſie über die Rolle, wenn ſie kalt iſt. Gib dieſe mit Fenchel auf den Tiſch. Es iſt dieß ein zierliches und höchſt vortreffliches Gericht.

Kabeljau (Stockfiſch).

Viele haben die Gewohnheit, den ganzen Fiſch zu kochen; dann iſt aber ſein großer Kopf mit dem Vordertheile Alles, was man vorlegen kann, während die zartern Theile verkochen und geſchmacklos werden, ehe die dichtern fertig ſind. Da man aber zu gewiſſen Zeiten den ganzen Fiſch billiger kauft, ſo mag man dieß immerhin thun, nur muß man dann die untere Hälfte abſchneiden, mit Salz beſtreuen und aufhängen, worauf ſie in einem oder ein paar Tagen in höchſter Vollkommenheit iſt. Eingeſalzen kann der Fiſch mit Eierſauce, Kartoffeln und Paſtinak aufgetragen werden.

Kleiner Kabeljau iſt gewöhnlich ſehr wohlfeil. Friſch gekocht iſt er wäſſerig, wird aber vortrefflich, wenn er eingeſalzen und einen Tag aufgehängt wird, um ihm Feſtigkeit zu geben, dann kann man ihn füllen und braten oder ſieden.

Kopf und Vordertheil vom Kabeljau.

Wird viel zarter, wenn man ihn bis zum Rückgrathe und an den dichtern Theilen ein wenig mit Salz einreibt, ſelbſt wenn er noch an demſelben Tage verſpeist wird. Binde die Stücke zuſammen, ſtelle ſie in kaltem Waſſer, das ſie vollſtändig bedeckt, zum Feuer und thue eine Handvoll Salz daran. Trage große Sorge, daß nicht der geringſte Ruß- oder Schaumfleck beim Auftragen daran bleibe. Garnire das Gericht mit einer großen Quantität Peterſilie, Citronenſchnitten, Meerrettig, dem Rogen, der Milch und Leber, etwa auch mit gebackenen Stinten. Wenn aber die letzteren dazugenommen werden, ſo iſt dafür zu ſorgen, daß am Fiſche kein Waſſer klebe, damit den Stinten an ihrer Schönheit und ihrem Wohlgeſchmacke nichts beraubt werde. Gib das Gericht mit einem hinreichenden Vorrathe von Auſtern- oder Garnelenſauce und Sardellenbutter auf die Tafel.

In Salzwaſſer gelegener Stockfiſch.

Wird geſotten oder gebacken; im erſtern Falle legt man ihn in ſiedendes Waſſer und ſtellt ihn gleich andern geſottenen Fiſchen auf einer Serviette auf.

Gedämpfter Stockfiſch.

Lege zwei bis drei dicke Stücke in einen Schmortopf mit anderthalb Schoppen ſchwachem weißem (nicht ſüßem) Wein, zwölf Loth Butter, einigen Auſtern, nebſt ihrem Safte, drei Stücken Muskatenblüthe, Salz und Pfeffer und einigen Brodkrumen; dämpfe es und verdicke die Brühe mit ein wenig Semmelmehl vor dem Auftragen.

Geſottene Stockfiſchblaſen.

Weiche ſie eine halbe Stunde lang in warmem Waſſer ein, dann ſchabe und reinige ſie; ſollen ſie weiß zubereitet werden, ſo ſiede ſie in Milch und Waſſer, und wenn ſie weich ſind, trage ſie auf einer Serviette mit Eierſauce

Digitized by Google

auf. Das Salz darf nicht ganz ausgeſogen werden, wenn ſie nicht zum Fricaſſée beſtimmt ſind. Die Zungen werden gerade ſo zubereitet.

Stockfiſchblaſen ſo zuzubereiten, daß ſie ausſehen wie junge Hühner.

Iſt ein gutes Faſtengericht. Waſche drei große Blaſen reinlich und koche ſie in Milch und Waſſer, aber nicht zu weich; wenn ſie kalt ſind, bereite ein Füllſel von Auſtern, Brodkrumen, etwas Butter, Muskatennuß, Pfeffer, Salz und zwei Eierdottern; breite es dünn über die Blaſen aus, rolle jede in der Geſtalt eines Huhnes auf, dann ſpeilere ſie an; nun ſpicke ſie, gleich Hühnern, beſtreue ſie mit ein wenig Semmelmehl und brate ſie langſam in einem Bratofen. Iſt dieß gehörig geſchehen, ſo gieße eine feine Auſternſauce darüber. Stelle ſie bei dem erſten Gange auf den Seitentiſchen auf.

Auf dem Roſte gebratene Stockfiſchblaſen.

Brühe ſie in heißem Waſſer an, reibe ſie wohl mit Salz ein, ziehe die ſchmutzige Haut ab, laſſe ſie dann gelinde kochen, bis ſie weich ſind; nimm ſie heraus, beſtreue ſie mit Semmelmehl und brate ſie. Während dieß geſchieht, würze ein wenig braune Fleiſchbrühe mit Pfeffer, Salz, einem Theelöffel voll Soja und ein wenig Senf, laß' es mit ein Bischen Semmelmehl und Butter kochen, und gieße es über die Blaſen.

Ragout von Stockfiſchblaſen.

Bereite ſie, wie vorbeſagt, zu; dann dämpfe ſie in weißer gewürzter Fleiſchbrühe, nimm Rahm, Butter und vor dem Auftragen ein Bischen Semmelmehl dazu und laß' es leicht aufkochen. Ein Stückchen Citronenſchale, etwas Muskatennuß und ganz wenig Muskatenblüthe wird den Wohlgeſchmack vermehren.

Stockfiſchmuſcheln.

Zerreibe ein Stück Stockfiſch mit dem Gelben von einem Ei und einigen Garnelen, thue etwas Butter, Salz und Pfeffer dazu, fülle Kammmuſcheln zu mehr als drei Viertheilen damit und ſtreue Brodkrumen darüber; träufle ein wenig Butter daran und wärme ſie, ohne ſie ſieden zu laſſen.

Stockfiſch-Currie.

Sollte aus aufgeſchnittenem Stockfiſch gemacht werden, der entweder einen Tag in Salzwaſſer gelegt oder mit Salz beſtreut war, um ihn feſt zu machen. Backe ihn mit aufgeſchnittenen Zwiebeln hübſch braun, und dämpfe ihn mit guter weißer Fleiſchbrühe, ein wenig Curriepulver, etwas Butter und Semmelmehl, drei bis vier Löffeln voll fettem Rahm, Salz und ſpaniſchem Pfeffer, wenn das Pulver nicht ſcharf genug iſt.

Eingeſalzenen oder gedörrten Stockfiſch zuzubereiten.

Reinige die zum Gebrauche beſtimmten Stücke und weiche ſie über Nacht in Waſſer, wozu ein Glas Eſſig genommen, ein. Koche ſie hinreichend und zerlege ſie in der Schüſſel in Schichten; gieße im Mörſer geſtoßenen, geſottenen Paſtinak darüber, und koche ſie dann mit Rahm und einem großen Stücke mit Semmelmehl zerriebener Butter auf. Das Gericht kann, wie oben geſagt, mit Eierſauce ſtatt mit Paſtinakſauce und der Schwanz ganz

Digitized by Google

aufgeſtellt werden; oder kocht man den Fiſch, ohne ihn in Schichten zu zerlegen, und Saucen wie oben. Auch bereitet man den Stockfiſch wie gedörrten Salm zu.

Eingeſalzene Fiſche, nachdem ſie geſotten, zuzubereiten; ein vortreffliches Gericht.

Brich ihn in Schichten und lege ihn in eine Pfanne mit folgendergeſtalt bereiteter Sauce: ſtoße geſottenen Paſtinak in einem Mörſer, thue eine Taſſe Rahm dazu, ferner ein gutes Stück in Semmelmehl gerollter Butter, ein wenig weißen Pfeffer und einen halben Theelöffel voll Senf, dieß Alles miteinander gekocht; der Fiſch wird nur ſo lange am Feuer gehalten, bis er heiß iſt, aber er darf nicht ſieden.

Schollen.

Geſottene müſſen mit vieler Sorgfalt behandelt werden, damit ſie vollkommen weiß ausſehen und ſind ſtark mit Peterſilie zu bedecken. Die Milch oder der Rogen dürfen nicht herausgenommen werden. Wie ſie gebacken werden, ſ. S. 24.

Gebacken ſind ſie gut kalt zu ſpeiſen, mit Eſſig, Oel, Senf und Salz, oder auch in große Würfel geſchnitten, in einer großen Schüſſel voll Salat. Auch gedämpft ſind ſie nicht übel, und werden dann wie Karpfen bereitet. S. S. 36.

Auf andere Art zubereitet.

Nimm zwei bis drei Stück, trenne ſie vom Rückgrathe, ſchneide Kopf, Floßen und Schwanz ab. Beſtreue ſie innen mit Salz, rolle ſie von unten nach oben feſt auf und befeſtige ſie mit dünnen Speilern. Sind ſie von der größern oder mittlern Gattung, ſo nimm einen halben für jede Rolle; kleine paſſen hiezu nicht. Tauche ſie in Eiergelb und beſtreue ſie mit Brodkrumen, wiederhole Beides und backe ſie in Schmalz. Garnire ſie mit Perſilie. Garnelenſauce.

Auf portugieſiſche Weiſe.

Nimm eine große oder zwei kleine; iſt der Fiſch groß, ſo theile ihn in zwei Hälften, kleine dürfen blos aufgeſchnitten werden. Nachdem die Gräthen herausgenommen, lege den Fiſch in eine Pfanne, mit ein wenig Butter und Citronenſaft; brate ihn und lege ihn auf eine Platte, breite über jedes Stück ein Füllſel (ſ. nächſte Art), rolle es rund zuſammen und befeſtige die Rolle mit einigen kleinen Speilern. Lege die Rollen in einen kleinen irdenen Topf, quirle ein Ei und befeuchte ſie damit, dann beſtreue ſie mit Brodkrumen, nimm den Ueberreſt des Eies, ein wenig Fleiſchbrühe, einen Löffel voll Kapernbrühe, eine fein zerriebene Sardelle und etwas zerriebene Peterſilie, und thue es in den Topf; bedecke dieſen feſt und backe die Rollen im Backofen. Sind ſie fertig, ſo lege ſie auf die Servirplatte und bedecke ſie, um ſie warm zu halten, bis die Brühe abgeſchäumt iſt; ſollte dieſe nicht hinreichend ſein, ſo muß ein wenig, wie vor gewürzt, nachbereitet und hinzugethan werden. Die Köpfe des Fiſches müſſen an der einen Seite des aufgeſchnittenen Theiles belaſſen werden und außen an der Rolle bleiben; beim Auftragen wendet man die Köpfe auf der Platte einander zu. Garnitur, gebackene oder gedörrte Peterſilie.

Digitized by Google

Füllſel für das Vorige.

Zerhacke kaltes Rind-, Hammel- oder Kalbfleiſch ein wenig, thue dann etwas leicht geröſteten, klein geſchnittenen Speck dazu, ferner einige Zwiebeln, ein Bischen Knoblauch oder Schalotten, Peterſilie, Sardellen, Pfeffer, Salz und Muskatennuß; hacke nun Alles fein mit einigen Brodkrumen und verbinde es mit zwei oder drei Eierdottern.

Makrelen.

Siede ſie und trage ſie mit Butter und Fenchel auf.

Um ſie auf dem Roſte zu braten, ſpalte ſie, beſtreue ſie mit Kräutern, Pfeffer und Salz, oder ſtopfe ſie damit, ſowie mit Brodkrumen und geſtoßenem Fenchel.

Gerollt, wie die Aale, ſ. S. 38.

Eingemacht: reinige, würze und backe ſie in einer Pfanne mit Gewürzen, Lorbeerblättern und etwas Butter; wenn ſie kalt ſind, lege ſie in einen Topf und bedecke ſie mit Butter.

Eingepökelt: ſiede ſie, dann koche etwas von der Brühe mit ein wenig Pfeffer, Lorbeerblättern und etwas Eſſig; wenn ſie abgekühlt, gieße dieß darüber.

Eingepökelte Makrelen, Caveach genannt.

Reinige und zertheile ſie; ſchneide jede Seite in drei Theile, oder laß' ſie unvertheilt und zerſchneide ſie in fünf bis ſechs Theile. Auf ſechs große Makrelen nimm etwa zwei Loth Pfeffer, zwei Muskatennüſſe, ein wenig Muskatenblüthe, vier Gewürznelken und eine Hand voll Salz, Alles zu feinem Pulver geſtoßen; miſche es wohl untereinander, mache in jedes Stück kleine Oeffnungen, ſchiebe von den Gewürzen hinein und reibe ſie auch damit ein, dann backe ſie braun in Oel; laß' ſie nun abkühlen; lege ſie hierauf in einen ſteinernen Topf und gieße Eſſig darüber; will man ſie lange aufbewahren, ſo gieße Oel darüber. Auf dieſe Weiſe kann man ſie Monate lang aufbewahren.

Schellfiſche.

Beſtreue ſie mit Salz, laß' ſie einige Stunden liegen, und ſiede oder brate ſie auf dem Roſte mit oder ohne nachſtehendes Füllſel:

Nimm gleiche Theile fetten Speck, Rindsnierenfett und friſche Butter, etwas Peterſilie, Quendel und Saturei; einen kleinen Zwiebel und einige Blätter feingeſchnittenen Majoran; eine oder ein paar Sardellen; ein wenig Salz und Muskatennuß, und etwas Pfeffer. Auſtern werden es noch beſſer machen, mit oder ohne Sardellen; zum Binden nimm Brodkrumen und ein Ei.

Gedämpfte Schellfiſche.

Nimm Köpfe und Floßfedern ab, nachdem ſie wohl gewaſchen ſind, und bereite mit einem Zwiebel, einigen Gewürzkräutern, ganzem Pfeffer, einem oder zwei Löffeln voll Eſſig und etwas Waſſer eine Brühe; dieſe gieße an die in große Stücke geſchnittenen Schellfiſche, nachdem zuvor in jedes Stück folgendes Füllſel eingenäht worden: ſiede die Lebern und miſche ſie kleingehackt mit Brodkrumen, Sardellen, Nierenfett, ſpaniſchem Pfeffer,

Digitized by Google

Salz, Muskatennuß und gehackten Schalotten, binde es mit einem Ei. Dämpfe den Fiſch langſam, bis er gar iſt, dann verdicke die Brühe mit einem großen Stücke Butter, das zuvor im Semmelmehl gerollt, und gieße einen Löffel voll Schwammkatchup daran.

Schellfiſche zu dörren.

Wähle zwei bis dreipfündige, nimm die Kiemen, Augen und Eingeweide heraus, und entferne das Blut vom Rückgrathe. Trockne ſie ab und beſtreue ſie im Leibe und in den Augenhöhlen mit Salz. Lege ſie über Nacht auf ein Bret, hänge ſie dann an einem trockenen Orte auf, und nach drei bis vier Tagen ſind ſie zum Speiſen fertig; ſcharre ſie ab, reibe ſie mit einem Ei und beſtreue ſie mit Brodkrumen. Stelle ſie vor das Feuer und beträufle ſie mit Butter, bis ſie braun genug ſind. Trage ſie mit Eierſauce auf.

Große Wittlinge werden, auf dieſe Weiſe bereitet, ebenfalls vortrefflich; und durch dieſe Bereitung erhält man in Gegenden, wo man ſich nicht regelmäßig mit Fiſchen verſehen kann, eine bequeme Aushülfe.

Schellfiſche einzuſalzen.

Wähle ſolche von Mittelgröße und ſo friſch als möglich; ſchneide ihnen die Köpfe ab; ſchlitze ſie auf, trockne ſie ab und beſtreue ſie leicht mit Salz. Halte ſie zwölf Stunden lang in mäßiger Wärme, dann hänge ſie auf, um ſie drei Stunden lang trocknen zu laſſen, hierauf binde ſie zu zwei und zwei an eine Schnur, und dann hänge ſie über einem nicht mehr ſtark rauchenden Kohlenfeuer auf, und zwar ſo weit entfernt, daß die Fiſche nicht warm werden, welche, wenn ſie ein paar Stunden ſo geräuchert, zum Gebrauche fertig ſind.

Man ißt ſie auf dieſe Weiſe in Schottland mit Brod und Butter zum Frühſtücke, entweder kalt oder etwas gewärmt, und mit ein paar Tropfen Oel befeuchtet.

Das ſchottiſche Gericht, genannt Cropped Heads (abgeſtutzte Köpfe).

Brühe den Rogen vom Schell- oder Stockfiſche ab; vermiſche ihn mit doppelt ſo viel geſtoßenem, hartem Zwieback, Salz, Pfeffer und einem zerklopften Ei; ſtopfe die Köpfe der Schellfiſche mit dieſer Miſchung und brate ſie in Rindsbratenfett. Bereite eine Sauce von Fleiſchbrühe, nimm zu dieſer geröſtete Zwiebeln und Semmelmehl, einen Theelöffel von Katchup, ebenſoviel eingepökelte Muſcheln, gieße ſie an die Köpfe und laß' ſie eine Viertelſtunde lang gelinde kochen. Sollte ein größeres Gericht erforderlich ſein, ſo lege zwei geſottene Schellfiſche dazwiſchen.

Der Stachelroche und Glattroche (Engelfiſch)

ſollten wenigſtens einen Tag vor der Zubereitung aufgehangen und können entweder geſotten oder mit Brodkrumen gebacken werden, nachdem ſie zuvor in ein Ei getaucht.

In Salzwaſſer gelegene Engelfiſche.

Siede ſie und trage ſie in einer Serviette auf; oder backe ſie, wie zuvor geſagt.

Digitized by Google

Meerrochen

müſſen gleichfalls wenigſtens einen Tag aufgehangen werden. Man kann ſie braten oder backen; oder wenn ſie von anſehnlicher Größe ſind, können die Mittelſtücke geſotten und die Floßfedern gebacken werden. Man muß ſie in ein Ei tauchen und mit Brodkrumen beſtreuen.

Rother Seebarbe.

Man nennt dieſen Fiſch die Seeſchnepfe. Reinige ihn, aber öffne den Bauch nicht, falte ihn in mit Oel getränktes Papier und backe ihn langſam in einer kleinen Pfanne. Bereite von der aus dem Fiſche kommenden Brühe eine Sauce, zu der ein Stück Butter, ein wenig Semmelmehl, etwas Sardelleneſſenz und ein Glas Xeres genommen wird. Koche dieſe leicht und ſtelle ſie beſonders, den Fiſch aber in dem Papiere auf, in dem er zubereitet worden.

Butten.

Reibe ſie innen und außen mit Salz ein und laß' ſie zwei Stunden lang liegen, um ihnen einige Feſtigkeit zu geben. Siede ſie nach Gefallen; doch ſind ſie beſſer in der Pfanne gebacken, wobei die gewöhnlichen Vorſchriften zu beobachten ſind. Trage ſie mit geröſteter Peterſilie garnirt auf. Sauce, Sardellen und Butter.

Buttenbrei (Water-Souchy).

Siede zwei oder drei Butten (nebſt einigen Peterſilienwurzeln und Blättern, und dreißig Pfefferkörnern) langſam in drei Schoppen Waſſer, bis ſie in Stücke zergangen ſind; drücke ſie durch ein Sieb. Stelle den Fiſchbrei, die Brühe, worin er gekocht, einige Barſche, Schleihen oder auch Butten und friſche Peterſilieblätter und Wurzeln über ein Feuer, und laß' es wallen, bis Alles gehörig gekocht iſt, dann gib es in einer tiefen Schüſſel auf den Tiſch. Butterſchnitten werden zu dieſem Gerichte auf die Tafel geſchickt und mit demſelben gegeſſen.

Vortreffliche Art, eine große Plattciſſe zuzubereiten, beſonders eine weibliche.

Beſtreue ſie mit Salz und halte ſie vierundzwanzig Stunden auf; dann waſche ſie und reibe ſie trocken; reibe ſie mit einem Ei ein und bedecke ſie mit Brodkrumen; zerlaſſe Speck, Schmalz oder feines Bratenfett mit zwei großen Löffeln voll Eſſig, bis es ſiedendheiß iſt, lege den Fiſch darein und backe ihn, bis er eine ſchöne Farbe hat, trockne dann das Fett ab, und ſtelle ihn mit gebackener Peterſilie garnirt und mit Sardellenſauce auf.

Häringe und Sprotten.

Häringe zu räuchern.

Reinige ſie, und lege ſie über Nacht in ein wenig Salpeter, hänge ſie dann an einem durch die Augen geſtoßenen Stocke in eine Reihe. Halte ein altes Faß bereit, lege etwas Sägeſpäne darein und in die Mitte einen heißen Stahl; befeſtige den Stock über dem Rauche und laß' ſie vierundzwanzig Stunden lang hängen.

Digitized by Google

In der Pfanne gebackene Häringe.

Backe ſie zu einem leichten Braun, mit oder ohne Zwiebeln, die aufgeſchnitten darum hergelegt werden, und trage ſie ſo auf.

Auf dem Roſte gebratene.

Beſtreue ſie zuerſt mit Semmelmehl, und brate ſie, bis ſie eine gute Farbe erhalten; zerlaſſene Butter zur Sauce.

Eingemachte Häringe, daß ſie viel den Alpenforellen ähnlich ſehen.

Wähle in der beſten Jahreszeit ein Dutzend Häringe, reinige ſie, und entferne jede Schuppe; waſche ſie ein paar Male und trockne ſie jedes Mal mit friſchen Tüchern ab. Reibe ſie mit zwei Loth Piment, eben ſo viel Salpeter und desgl. Kochſalz, zu einem feinen Pulver geſtoßen, ein; lege ſie auf ein Bret, das auf der einen Seite ein wenig in die Höhe ſteht, damit die Fiſche trocknen können, und laſſe ſie zwölf Stunden lang liegen. Dann reinige ſie mit reinen Tüchern von den Gewürzen und dem Salze, und würze ſie mit Folgendem, ebenfalls zu feinem Pulver geſtoßen: — acht und vierzig Gewürznelken, zwölf große Blätter Muskatenblüthe, zwei große Muskatennüſſe, ein halb Loth Pfeffer und zwei Loth Kochſalz. Halte einen irdenen Topf bereit, der gerade hinreicht, um die Häringe zu faſſen, und ſo oft einer gewürzt iſt, lege ihn darein. Lege ein Pfund Butter darauf, bedecke den Topf mit einem Bogen Schreibpapier und mit mehreren Bogen Fließpapier, binde ihn feſt zu und backe ſie in einem mäßigerwärmten Backofen drei Stunden lang. Wenn ſie ein wenig abgekühlt, trockne die Brühe von den Fiſchen ab, und lege ſie in einen zum Einmachen beſtimmten Topf, die Rücken nach oben, ſo feſt an einander, als ſie, ohne zu zerbrechen, liegen können. Drücke dann mit einem großen Löffel die Oberfläche flach, damit keine Höhlen entſtehen, um die Butter aufzunehmen, die erſt am folgenden Tage darüber gegoſſen werden und einen halben Zoll dick ſein muß. Die Brühe gibt eine vortreffliche Zugabe zum Anrichten von Suppen 2c., in kleinen Portionen genommen. Die Köpfe ſollten beim Backen über den Fiſchen liegen. Häringe, alſo zubereitet und in der heißen Brühe aufgetragen, geben ein Gericht, wie man ſich kaum ein wohlſchmeckenderes denken kann.

Häringe ſind auch gut, wenn ſie gleich den Makrelen eingemacht werden. ſ. S. 32.

Bücklinge zuzubereiten.

Wähle große und ſaftige aus, ſchneide ſie auf, und gieße etwas kochendes Dünnbier darüber, damit ſie eine halbe Stunde darin weichen; trockne ſie ab, dann laſſe ſie vor dem Feuer durchkochen, reibe ſie nun mit ein wenig kalter Butter ein und trage ſie auf. Eierſauce oder Butterſauce mit Eiern und zerriebene Kartoffeln werden dazu aufgeſtellt. Statt ſie mit Butter einzureiben, kann man ſie auch mit Baumöl beträufeln, wodurch ſie noch fetter werden, allein dieß muß dann geſchehen, ſo lange ſie am Feuer ſtehen, und in ſehr kleiner Quantität.

Gebackene Häringe und Sprotten.

Waſche und trockne ſie, ohne ſie abzuwiſchen; würze ſie mit fein-

zerſtoßenem Piment, Salz und einigen ganzen Nelken; lege ſie in einen Brattopf mit viel ſchwarzem Pfeffer, einem Zwiebel und einigen Lorbeerblättern. Gieße ſo viel halb Eſſig und halb Dünnbier dazu, daß ſie bedeckt ſind. Bedecke den Topf mit Papier und backe ſie in einem mäßig warmem Ofen. Will man ſie roth ausſehen laſſen, ſo muß man ſie den Abend zuvor mit Salpeter beſtreuen. Nimm ſie aus, ohne ſie aber aufzuſchlitzen.

Sprotten auf dem Roſte zu braten.

Wenn ſie gereinigt ſind, müſſen ſie mittelſt eines durch die Köpfe geſtochenen Speilers in Reihen an einander befeſtigt, und ſo gebraten werden; man gibt ſie ganz heiß auf die Tafel.

Stinte in der Pfanne zu backen.

Sie dürfen nicht mehr gewaſchen werden, als nöthig iſt, um ſie zu reinigen. Trockne ſie mit einem Tuche, beſtreue ſie dann leicht mit Semmelmehl, und ſchüttele dieß wieder ab. Tauche ſie ſtark in Eier, dann in fein geriebene Brodkrumen, und lege ſie in eine Pfanne mit heißem Schmalz, laß' ſie langſam backen und in wenigen Minuten werden ſie eine glänzend gelbbraune Farbe haben. Trage Sorge, daß die kleinen rauhen Aufwürfe der Brodkrumen nicht abfallen, ſonſt geht ihre Schönheit verloren.

Hornfiſche zuzubereiten.

Siede oder backe ſie mit einem wohl gewürzten Pudding. — Beim Backen gieße eine große Taſſe kräftiger Fleiſchbrühe in die Schüſſel; und wenn der Fiſch gar iſt, ſo nimm dieſe Brühe, etwas Sardelleneſſenz und den Saft einer Citrone dazu, und laß' es mit einander als Sauce kochen.

Hecht zuzubereiten.

Schuppe ihn ab, öffne ihn ſo nahe als möglich am Schlunde, und wenn er gut gereinigt iſt, fülle ihn mit Folgendem: geriebenes Brod, Kräuter, Sardellen, Auſtern, Nierenfett, Salz, Pfeffer, Muskatenblüthe, dreiviertel Schoppen Rahm, vier Eierdotter; miſche dieß Alles über dem Feuer, bis es ſich verdickt hat, dann fülle den Fiſch damit und nähe ihn zu. Siede oder backe ihn; im letztern Falle müſſen einige Stücke Butter und dreiviertel Schoppen kräftige Fleiſchbrühe in die Schüſſel gethan werden; und wenn der Fiſch fertig iſt, gieße die Brühe ab, thue einen kleinen Löffel voll Sardelleneſſenz, eben ſo viel Soja, den Saft einer Citrone und ein wenig in Semmelmehl gerollte Butter dazu, koche es auf und gieße es in die Schüſſel. Zu bemerken: wenn beim Zerlegen des Hechtes der Rücken und der Bauch aufgeſchlitzt, und jedes Stück langſam abgelöst wird, ſo wird es weniger Gräthen geben.

Geſottene Karpfen.

Gib ſie auf einer Serviette zu Tiſche, mit der in folgendem Artikel angegebenen Sauce.

Gedämpfte Karpfen.

Schuppe den Fiſch und reinige ihn, nimm aber den Rogen ꝛc. in Acht. Lege den Fiſch in eine Schmorpfanne, thue fette Fleiſchbrühe, eine Zwiebel, acht Gewürznelken, einen kleinen Löffel voll Piment, eben ſo viel ſchwarzen Pfeffer, den vierten Theil von der Fleiſchbrühe, Portwein (auch Cider thut es) daran; laß' es feſt verſchloſſen langſam dämpfen, und

Digitized by Google

wenn es bald vollends geſchehen, thue zwei fein zerdrückte Sardellen, einen kleinen Löffel voll Senf, ein wenig Wallnußkatchup und ein Stückchen in Semmelmehl getauchte Butter hinzu; ſchüttele es, und laß' es einige Minuten lang kochen; dann lege noch einen Löffel voll Soja bei. Stelle den Fiſch mit gebackenen Brodſchnitten, den gebackenen Rogen, und einer ziemlichen Portion Meerrettig und Citronen auf die Tafel.

Gebackene Karpfen.

Reinige einen großen Karpfen und fülle ihn, wie zuvor beim Hecht beſchrieben, nähe ihn zu, beſtreiche ihn mit Eierdotter und tauche ihn ſtark in Brodkrumen, dann träufle zerlaſſene Butter darüber; lege den Karpfen in eine tiefe irdene Schüſſel, thue anderthalb Schoppen Fleiſchbrühe (oder an Faſttagen Fiſchbrühe), einige Zwiebelſchnitten, dergleichen Lorbeerblätter, ein Bündel Kräuter (wie Baſilikum, Quendel, Peterſilie, beide Arten von Majoran ꝛc.), drei viertel Schoppen Portwein und ſechs Sardellen dazu. Bedecke die Schüſſel, und laß' es eine Stunde backen. Es muß dieß geſchehen ſein, ehe der Fiſch auf die Tafel geſtellt wird. Gieße die Brühe ab, und halte den Fiſch warm, während die Brühe mit einem guten Stücke in Semmelmehl gerollter Butter, einem Theelöffel voll Senf, ein wenig ſpaniſchen Pfeffer und einem Löffel voll Soja aufgekocht wird. Der Fiſch wird mit Citronenſchnitten, Peterſilie, Meerrettig und der Milch oder dem Rogen garnirt, auf die Tafel geſtellt, die Brühe aber in der Sauciére aufgetragen.

Barſche und Schleihen.

Lege ſie in kaltes Waſſer, laß' ſie ſorgfältig kochen, und gib ſie mit zerlaſſener Butter und Soja zu Tiſche. Barſche ſind ſehr delikate Fiſche. Sie können in der Pfanne gebacken oder gedämpft werden, im letztern Falle ſind ſie aber nicht ſo ſchmackhaft.

Forellen und Aeſchen

können abgeſotten oder in der Pfanne gebacken werden. Schuppe ſie ab, nimm ſie aus, und waſche ſie ſorgfältig, dann trockne ſie ab und lege ſie abgeſondert auf einem Brete zum Feuer. Beim Backen müſſen ſie in Semmelmehl getaucht werden. Stelle ſie mit Peterſilie und Butter auf. Barſche und Schleihen können eben ſo zugerichtet werden.

Forellen auf Genever Art.

Reinige den Fiſch ſehr ſorgfältig; lege ihn in den Schmortopf, gieße die Hälfte Champagner- und die Hälfte Moſeler-, oder Rheinwein, oder auch Xeres daran. Würze ihn mit Pfeffer, Salz, einer Zwiebel, einem kleinen Bündel Peterſilie und Quandel, und beſtecke ihn mit einigen Gewürznelken; lege eine Kruſte von franzöſiſchem Brode in den Topf und ſetze ihn zu einem helllodernden Feuer. Iſt die Forelle gar, ſo nimm das Brod heraus, zerquetſche es, und verdicke die Sauce damit, thue noch ein wenig Butter und Semmelmehl dazu, und laß' ſie aufkochen. Trage Sorge, daß die Sauce gehörig dick werde. Lege den Fiſch auf eine Platte und gieße die Sauce darüber. Stelle ihn mit Citronenſchnitten und geröſtetem Brode auf.

Alpenforellen

werden entfernt von den Seen, wo man ſie fängt, blos eingemacht gegeſſen,

Digitized by Google

man verfährt dabei, wie bei den Häringen angegeben; doch nimmt man bei jenen acht Pfund Butter auf jedes Dutzend; ſie müſſen länger gebacken auch lieber etwas mehr Muskatenblüthe dazu genommen werden. In der Pfanne gebackene Alpenforellen ſind köſtlich, eben ſo ein anderer Alpenfiſch, Guineas genannt, der in dem See Bala, in Nordwallis gefangen wird; es iſt dieß der Weißfälchen des Bodenſees.

Aal.

Brataale.

Nimm einen oder zwei große Aale, laſſe ſie in der Haut, ſchneide ſie in drei Zoll lange Stücke, öffne ſie am Bauche und reinige ſie ſäuberlich; wiſche ſie trocken, befeuchte ſie dann mit einem geſchlagenen Ei, und beſtreue ſie an beiden Seiten mit gehackter Peterſilie, Pfeffer, Salz, etwas weniges Salbei, und einem Bischen Muskatenblüthe, die feingeſtoßen und mit den Gewürzen vermiſcht werden muß. Reibe den Bratroſt mit Talg ein, und laß' die Fiſche braten, bis er eine ſchöne Farbe hat.

Gib ſie mit Sardellen und Butterſauce zu Tiſche.

In der Pfanne gebackene Aale.

Wenn ſie klein ſind, müſſen ſie rund aufgerollt und gebacken werden, nachdem man ſie zuerſt in Eier und Brodkrumen getaucht hat.

Geſottener Aal.

Die kleinern ſind hiezu am beſten; laß' ſie in ein klein wenig Waſſer, mit ziemlich viel Peterſilie, die mit ihnen und der Brühe aufgetragen wird, gelinde kochen.

Butterſauce mit gehackter Peterſilie dazu.

Aalbrühe, ſehr nahrhaft für Kranke.

Koche ſie, wie vor geſagt, aber laſſe ſie zwei Stunden lang dämpfen, und thue eine Zwiebel, Pfefferkörner und Salz dazu.

Gerollter Aal.

Gräthe einen großen Aal aus, aber nimm ihm die Haut nicht ab; miſche Pfeffer, Muskatennuß, Piment und ein paar Nelken, zu feinem Pulver geſtoßen, untereinander, und reibe die ganze innere Seite damit ein; rolle ihn feſt auf und binde ihn mit einem ſtarken Zwirnbande zuſammen. Koche ihn in Salz und Waſſer, mit ein paar Lorbeerblättern, bis er gar iſt, dann gieße Weineſſig daran, und wenn er kalt, hebe ihn in der Pökelbrühe auf. Stelle ihn entweder ganz oder in Stücken auf die Tafel. Wird gehackter Salbei, Peterſilie, ein wenig Quandel, Majoran und Saturei mit den Gewürzen vermiſcht, ſo verbeſſert dieß den Wohlgeſchmack ſehr.

Aale wie Karpfen gedämpft ſind ebenfalls ein ſehr gutes Gericht.

Lampreten auf Worceſter Art zu dämpfen.

Nachdem der Fiſch ſorgfältig gereinigt, entferne auch den Rückgrath, und würze den Fiſch mit einer kleinen Quantität Gewürznelken, Muskatenblüthe, Muskatennuß, Pfeffer und Piment; lege ihn in einen kleinen Schmortopf, mit gleichviel ſtarker Fleiſchbrühe und Madeira, oder Xeres, ſo daß er davon bedeckt wird. Decke ihn feſt zu, dämpfe ihn langſam, dann nimm die Lamprete heraus, und halte ſie warm, während die Brühe mit

zwei bis drei gehackten Sardellen und etwas Semmelmehl und Butter aufgekocht wird; ſeihe die Brühe durch ein Sieb, und thue Citronenſaft und Senf daran. Gib den Fiſch mit Schnitten und Meerrettig auf den Tiſch.

Iſt ein Rogen dabei, ſo muß er gebacken und ringsumher gelegt werden.

NB. In Ermangelung von weißem Weine thut es auch Cider.

Lampreten auf Worceſter Art einzumachen.

Häute ſie nicht ab, aber nimm die Gräthen heraus, waſche und reinige die Fiſche mehrmals ſäuberlich in verſchiedenen Waſſern, und trockne ſie ab. Zu einem Dutzend von mittlerer Größe nimm vier Loth weißen Pfeffer, Salz nach Verhältniß, ſechs Blätter Muskatenblüthe, ein Dutzend Gewürznelken, alles zu feinem Pulver geſtoßen, würze die Fiſche aber nicht eher, bis ſie die ganze Nacht hindurch abgetrocknet ſind. Lege ſie, einen nach dem andern, rund aufgerollt in einen ſteinernen Topf, und ſtreue die Gewürze mit dem Salze darüber. Laſſe zwei Pfund Butter, und ein halb Pfund beſtes Rindsnierenfett aus, gieße es über die Fiſche, und lege dichtes Papier darüber, um den Dampf darin gut zu behalten. Backe ſie drei Stunden lang in einem mäßig erwärmten Ofen; ſieh' oft darnach, und wenn ſich das Fett heraufarbeitet, ſchöpfe es rein ab. Auf dieſe Weiſe kann man ſie bis zum Frühjahre im Topfe erhalten. Was zum Gebrauche beſtimmt iſt, lege in beſondere Töpfe und beobachte dabei, daß die alte Butter abgenommen werde, und wenn der Fiſch im Ofen gewärmt, bedecke ihn blos mit friſcher Butter.

Vortrefflicher Fiſchkuchen (Hières en Provence).

Nimm irgend eine Gattung zubereiteten Fiſches (die Ueberreſte von Meerbutten taugen auch dazu), ſchneide das Fleiſch von den Gräthen, ſtelle dieſe nebſt Köpfen und Floßfedern in anderthalb Schoppen Waſſer, mit einer Zwiebel, Kräutern, Pfeffer und Salz über das Feuer, um eine Brühe daraus zu kochen. Zerhacke das Fleiſch, thue ein Drittel Brodkrumen, ein wenig gehackte Zwiebeln, Peterſilie, Pfeffer, Salz und ein klein Bischen Muskatenblüthe dazu; miſche Alles wohl, und bereite daraus mittelſt des Weißen eines Eies und ein wenig zerlaſſener Butter einen Kuchen; bedecke ihn mit Raſpelſpänen, und backe ihn, bis er hellbraun wird, indem man ihn während des Backens mit einem Teller belegt. Hierauf lege ihn in einen Schmortopf, gieße die Brühe daran, und dämpfe ihn eine Viertelſtunde lang, wende ihn zwei Mal um, doch mit großer Sorgfalt, damit er nicht zerbreche, und halte ihn während des Schmorens feſt verſchloſſen.

Kuchen von gekochtem Fleiſch, auf dieſelbe Weiſe bereitet, ſind ebenfalls ſehr gut.

Hofbrühe (court-bouillon) zu jedem Fiſche tauglich.

Wähle einen Topf, der gerade der Größe des Fiſches anpaßt, thue darein zwei Theile Waſſer, einen Theil leichten (nicht ſüßen) weißen Wein, ein gutes Stück Butter, einige gedämpfte Zwiebeln und gelbe Rüben, Pfeffer, Salz, zwei bis drei Gewürznelken und ein gutes Bündel Gewürzkräuter; laß' es eine Viertelſtunde lang gelinde kochen, und wenn es wieder abgekühlt, koche den Fiſch darin. Gib ihn mit Sardellenſauce und Citronenſaft zu Tiſch.

Digitized by Google

Hummern, Garnelen, Krabben und Bachkrebſe.

Hummern einzumachen.

Siede ſie halb, dann nimm das Fleiſch heraus, ſchneide es in kleine Stücke, würze es mit Muskatenblüthe, weißem Pfeffer, Muskatennuß und Salz, preſſe es feſt in einen Topf, und bedecke es mit Butter; laß' es eine halbe Stunde lang backen, dann thue den Rogen dazu. Wenn der Hummer kalt iſt, nimm ihn heraus, und thue ihn in die zum Einmachen beſtimmten Töpfe mit ein wenig Butter; die übrige Butter zerſtoße in einem Mörſer mit einem Theile des Rogen; dann miſche dieſe gefärbte Butter mit ſo viel anderer, als nöthig iſt, um die Töpfe zu bedecken, und verſchließe dieſe. Spaniſcher Pfeffer kann auch dazu genommen werden.

Eine andere Art, Hummern einzumachen, wie ſie in Wood's Hotel üblich iſt.

Siede ſie halb, und nimm das Fleiſch heraus, ſo ganz, als es möglich iſt; ſpalte den Schwanz und thue den Darm heraus, iſt das Eingeweide nicht wäſſerig, ſo nimm es auch dazu. Würze es mit Muskatenblüthe, Muskatennuß, weißem Pfeffer, Salz, und ein paar Gewürznelken, zum feinſten Pulver zerſtoßen. Lege ein wenig ſchöne Butter in den Topf und den Hummer ſachte darüber, mit Lorbeerblättern dazwiſchen, bedecke ihn mit Butter und laß' ihn langſam backen. Wenn er gar iſt, ſchütte Alles auf ein Sieb, und lege die Stücke, je von jeder Sorte eines und die Gewürze darum her in die Einmachetöpfe. Nach der Abkühlung gieße ausgelaſſene Butter, aber nicht heiß, darüber. Am folgenden Tage kann man davon eſſen, und wenn der Hummer ſtark gewürzt, und dick mit Butter bedeckt iſt, kann man ihn einige Zeit aufbewahren.

Eingemachter Hummer kann kalt, oder als Fricaſſée mit Rahmſauce geſpeist werden; er ſieht dann ſehr einladend aus, und iſt ein vortreffliches Gericht, beſonders wenn es ein Rogen iſt.

Makrelen, *Häringe* und *Forellen* ſind auf dieſe Weiſe eingemacht, ebenfalls recht gut.

Gedämpfter Hummer, ein höchſt vortreffliches Gericht.

Nimm den Hummer aus der Schale, bringe die Eier in eine über einer Lampe ſtehende Schüſſel, und zerreibe ſie mit einem Stückchen Butter, zwei Löffeln voll Fleiſchbrühe, einen voll Soja oder Wallnußkatchup, ein wenig Salz und ſpaniſchem Pfeffer, und einem Löffel voll Portwein; dann dämpfe den in Stücke zerſchnittenen Hummer in der Brühe.

Hummerpudding.

Theile den Hummer in zwei Theile, und wenn die Rückenſchale abgenommen und das Fleiſch wie für Paſteten zubereitet iſt, lege es in die heiße Schale, beſtreue es mit Brodkrumen und bräune es mit einer glühenden Paſtetenſchaufel (Salamander). Iſt der Hummer klein, ſo nimm zwei.

Hummerpaſtetchen (Rissoles).

Zerhacke das Fleiſch eines großen oder zweier kleiner Hummern, und miſche ein klein wenig Citronenſchalen, Pfeffer, Salz, Muskatennuß oder Blüthe, ein wenig Butter, Rahm, und ſehr wenig Brodkrumen darunter. Rolle die Maſſe zuſammen und bedecke ſie in kleinen Quantitäten, von der

Digitized by Google

Größe von Bratwürſten, mit einem leichten aufgelaufenen Gebäcke. Beſtreiche dieſe mit feinem Eierdotter und tauche ſie in ganz feine Brodkrumen. Backe ſie zu einem gelben Braun, und gib ſie mit Peterſilie auf die Tafel.

Mit Butter zubereitete Hummern.

Nimm das Fleiſch heraus, zerſchneide und wärme es mit ein wenig ſchwacher brauner Fleiſchbrühe, Muskatennuß, Salz, Pfeffer, Butter und ein wenig Semmelmehl. Will man es weiß haben, ſo nimm ein wenig weiße Fleiſchbrühe und Rahm dazu.

Gebratener Hummer.

Wenn er halb geſotten, ſo reibe die Schale, ſo lange ſie noch heiß, mit Butter ein, und lege ihn an das Feuer. Fahre fort, ihn mit Butter zu betröpfeln, bis er einen feinen Schaum hat. Zerlaſſene Butter, ſpaniſcher Pfeffer und Salz werden dazu gegeſſen.

Hummern- oder Krabben-Currie.

Brühe ſie, nimm ſie aus den Schalen, und lege ſie in eine Pfanne, mit einem kleinen Stücke Muskatenblüthe, drei bis vier Löffeln voll Kalbsbrühe, und vier Löffeln voll Rahm, zerrühre ein paar Löffel voll Curriepulver, einen Theelöffel voll Semmelmehl und zwei Loth Butter darin; laß' es eine Stunde lang gelinde kochen; drücke eine halbe Citrone darein aus, und ſalze es.

Krabben und Bachkrebſe in Gelée, ein treffliches Gericht.

Bereite ein ſchmackhaftes Fiſchgelée, und gieße davon etwas in eine tiefe, kleine Schüſſel; wenn es kalt iſt, lege die Bachkrebſe ꝛc., den Rücken nach unten, hinein, und gieße noch mehr Gelée darüber. Nimm ſie heraus, wenn das Gelée kalt iſt.

Krabben und Garnelen mit Butter zuzurichten.

Nimm ſie aus den Schalen und wärme ſie in ein wenig guter Fleiſchbrühe, mit einem Stückchen Butter, ein wenig Semmelmehl und ein klein Biſchen Muskatennuß, mit Salz und Pfeffer; laß' ſie ein paar Minuten lang gelinde kochen, während ſie umgerührt werden, und trage ſie mit kleinen Brodſchnitten, oder mit Rahmſauce auf.

Garnelen einzumachen.

Nimm ſie, wenn ſie geſotten, aus den Schalen, und würze ſie mit Salz, weißem Pfeffer und ein klein wenig Muskatennuß und Gewürznelken. Drücke ſie in einen Topf, lege ein wenig Butter darüber, und backe ſie zehn Minuten lang in einer gelinden Ofenhitze. Wenn ſie abgekühlt, bedecke ſie mit ausgelaſſener Butter.

Krebſe.

Warme Krebſe.

Nimm das Fleiſch aus der Schale des Krebſes und den Kopf ab, dann thue das Fleiſch wieder mit ein wenig Muskatennuß, Salz, Pfeffer, einem Stückchen Butter, einigen Brodkrumen und drei Löffeln voll Eſſig vermiſcht in die Schale und ſetze ſie an's Feuer. Zum Bräunen kann man ſich eines glühenden Eiſens bedienen; man kann geröſtete Brodſchnitten dazu auftragen. Der Darm muß ausgenommen werden.

Digitized by Google

Kalte geſottene Krebſe.

Leere die Schalen, miſche das Fleiſch mit Oel, Eſſig, Salz und ein wenig gewöhnlichem und ſpaniſchem Pfeffer, dann thue dieſe Miſchung in eine große Schale und gib ſie auf die Tafel. Oel darf nur ſehr wenig genommen werden.

Auſtern.

Auſtern zu füttern.

Lege ſie in Waſſer, und waſche ſie mit einem Birkenbeſen, bis ſie ganz rein ſind; dann lege ſie, das Untertheil nach unten, in einen Topf, beſtreue ſie mit Semmel- oder Hafermehl und Salz und bedecke ſie mit Waſſer. Dieß thue jeden Tag, und ſie werden bald fett ſein. Das Waſſer darf ſtark geſalzen ſein.

Zu dämpfen.

Oeffne ſie und gieße den Saft ab, dann waſche ſie von dem Grieſe, thue den Saft wieder daran, mit ein wenig Muskatennuß, Citronenſchale und weißem Pfeffer. Laß' ſie langſam gelinde kochen und thue etwas Rahm und ein wenig Semmelmehl und Butter dazu. Gib ſie mit kleinen Brodſchnitten auf den Tiſch. Die Bärte müſſen entfernt werden. Zum Dämpfen ſind nur wenige Minuten erforderlich.

Geſottene Auſtern

ſind ſehr gut. Reinige die Schalen zuvor ſäuberlich und ſtelle ſie dann in dieſen mit kalter Butter auf.

In Muſcheln gefüllte, gebackene Auſtern.

Lege ſie mit Brodkrumen, Pfeffer, Salz, Muskatennuß und einem Bischen Butter in Kammmuſchelſchalen oder Unterſchälchen; thue dann noch ein wenig Butter darüber, und backe ſie in einem holländiſchen Bratofen vor dem Feuer.

Auſternſchnitten.

Verfahre auf vorgenannte Weiſe; nur müſſen die Auſtern von einer gewählten Sorte ſein und als kleines Gericht ſelbſt ſervirt werden.

Gebackene Auſtern, um andere Fiſchgerichte damit zu garniren.

Mache einen dünnen Teig von Semmelmehl, Milch und Eiern, würze ihn ſehr wenig, tauche die Auſtern darein, und backe ſie hübſch gelbbraun. Nimm ihnen zuvor die Bärte ab. Zum Gewürze nimm ein wenig Muskatennuß, und in das Semmelmehl thue einige Brodkrumen.

Auſternſauce. S. Saucen.

Auſternbrode.

Oeffne die Auſtern, gieße den Saft ab; waſche ſie darin; preſſe ihn durch ein Sieb, und ſchütte ein wenig davon in eine Schüſſel, nimm dazu ein Bischen Butter und Semmelmehl, weißen Pfeffer, ein Stückchen Muskatennuß und ein wenig Rahm; dämpfe ſie, und ſchneide ſie in Würfel; preſſe ſie in eigens zu dieſem Zwecke verfertigte Rollen, und backe ſie in einem Backofen.

Auſternpaſteten. S. Paſteten.

Eingepökelte Auſtern.

Waſche vier Dutzend der größten Auſtern, die zu haben ſind, in ihrem eigenen Safte, reibe ſie trocken, thue zu dem Safte, nachdem er geſeiht,

Digitized by Google

einen kleinen Löffel voll Pfeffer, zwei Blätter Muskatenblüthe, einen Löffel voll Salz (wenn der Saft nicht ſehr ſtark geſalzen iſt), drei Löffel voll weißen Wein und vier Löffel voll Eſſig. Laß' die Auſtern ein paar Minuten lang in dieſem Safte wallen, thue ſie dann in kleine Gefäße, und koche die Pökelbrühe auf, ſchäume ſie, und wenn ſie abgekühlt, gieße ſie über die Auſtern; bedecke ſie feſt.

Eine andere Art, Auſtern einzupökeln.

Oeffne ſo viele Auſtern, als zum Einpökeln beſtimmt ſind, thue ſie mit ihrem eigenen Safte in eine Pfanne und laß' ſie zehn Minuten lang ganz gelinde kochen; dann lege ſie in einen Topf, und zwar eine nach der andern, damit nichts von dem Grieſe an ihnen anklebe, und wenn ſie abgekühlt, begieße ſie mit folgender Pökelbrühe: Koche den Saft mit einem Bischen Muskatenblüthe, Citronenſchale und ſchwarzem Pfeffer, und nimm auf jedes Hundert zwei Löffel voll vom beſten undeſtillirten Eſſig. Sie müſſen in kleinen Töpfen aufbewahrt und feſt mit Blaſen zugedeckt werden, damit keine Luft hinzukomme, die ſie verderben würde.

NB. Die Bereitung von Fiſch-Paſteten und Fiſch-Suppen ſchlage man unter den betreffenden Rubriken nach.

Fleiſchſpeiſen.

Deren Auswahl.

(Hoch-) Wildprät. Iſt das Fett klar, glänzend und dicht, und der Bug der Keule zart und eng, ſo iſt es jung; iſt aber der Bug weit und zähe, ſo iſt es alt. Um ſeine Friſche kennen zu lernen, darf man nur mit einem ſehr ſcharfen, dünnen Meſſer in das Vorder- oder Hinterviertel hineinſtechen, ſo wird man es am Geruche erkennen. Nur Wenige haben es gerne, wenn es zu viel haut goût hat; allein man kann es länger aufhalten, als irgend ein anderes Fleiſch, und wenn es ganz friſch geſpeist wird, iſt es nicht ſo gut, als Hammelfleiſch.

Rindfleiſch. Gutes Ochſenfleiſch muß eine feine, glatte, offene Oberfläche und eine hübſche rothe Farbe haben, und ſich zart anfühlen laſſen. Das Fett muß mehr weiß als gelb ausſehen, denn wenn es von dunkler Farbe iſt, ſo iſt das Fleiſch ſelten gut; das Fleiſch von mit Oelkuchen gemäſteten Ochſen hat im Allgemeinen dieſes Ausſehen und iſt dann ſchlaff. Kuhfleiſch iſt feſter und das Fett weißer, als beim Ochſenfleiſche; aber das Magere iſt nicht ſo glänzend roth. Das Fleiſch vom Bullen iſt zäher und noch feſter, das Fett hart und häutig, das Magere dunkelroth und von ſchärferem Geruche. Ochſenfleiſch iſt das beſte, fetteſte und ergiebigſte; in kleinen Haushaltungen und nach manchem Geſchmacke wird das gut gemäſtete Kuhfleiſch aber vorgezogen. Bei altem Fleiſche läuft zwiſchen dem Fetten und Magern des Lendenſtückes und den Rippen ein Hornſtreifen hin; je härter dieſer iſt, deſto älter iſt es, und das Fleiſch iſt dann von keinem guten Geſchmacke.

Kalbfleiſch. Das Fleiſch von einem Stierkalbe iſt das feſteſte, aber nicht ſo weiß. Die Keule des Kuhkalbes wird in der Regel dem Euter

vorgezogen. Das weißeſte iſt nicht das ſaftigſte, da es durch häufiges Blutlaſſen und Kreidelecken ſo wurde. Man wähle ſolches Fleiſch, deſſen Nieren ſtark mit dichtem, weißem Fette bedeckt ſind. Sieht die Blutader im Vorderviertel blau oder glänzend roth, ſo iſt es friſch geſchlachtet, jede andere Farbe aber iſt ein Beweis, daß es alt iſt. Die andern Theile müſſen trocken und weiß ſein; ſind ſie klebrig und gefleckt, ſo iſt das Fleiſch alt und ſchlecht. Die Niere ſteht am erſten ab und das Nierenfett iſt dann nicht feſt.

Hammelfleiſch. Wähle es nach der Zartheit ſeiner Oberfläche, der guten Farbe und dem feſten, weißen Fett. Nicht das jüngſte iſt hier das beſte, denn wenn das Thier gut gefüttert und gehalten worden, ſo iſt das ältere beſſer; doch dieß gilt blos vom Hammelfleiſche. Das Schaffleiſch iſt bläſſer und das Gewebe zarter; allein es iſt nicht ſo fett und ſchmackhaft, auch die Brühe nicht ſo kräftig. Hammelfleiſch iſt ſehr wohlſchmeckend, dunkelroth und das Fett locker, es zeichnet ſich auch durch eine Fettbeule unter dem Hinterviertel aus, wo ſich beim Schafe das Euter befindet.

Lammfleiſch. Iſt an dem Halsſtücke eines Vorderviertels die Ader bläulich, ſo iſt es friſch, hat ſie aber eine grüne oder gelbe Farbe, dann iſt es alt, und wenn am Hinterviertel unter der Niere ein ſchwacher Geruch zu bemerken und das Gelenk ſchlaff iſt, dann iſt es ebenfalls alt. Sind die Augen eingeſunken, ſo iſt der Kopf nicht friſch. Weidelämmer werden im April oder Mai gut und bleiben es bis zum Auguſt; Stalllämmer dagegen kann man in größern Städten faſt das ganze Jahr hindurch haben, doch ſtehen ſie im December und Januar in ihrer höchſten Vollkommenheit.

Schweinefleiſch. Man drücke das Magere, und wenn es jung iſt, wird es nachgeben; iſt die Rinde zäh, dick, und kann man nicht leicht mit dem Finger eindrücken, ſo iſt es alt. Eine dünne Haut iſt ein Vorzug von allem Schweinefleiſche, und Ferkel von kurzem Leibe und kurzen Beinen, mit dickem Halſe und kurzem Kopfe und Ohren ſind ſtets vorzuziehen. Iſt das Fleiſch friſch, ſo iſt es zart und trocken, iſt es klebrig, dann taugt es nichts. Sogenanntes finniges Schweinefleiſch iſt ſehr ungeſund und kann daran erkannt werden, daß das Fett voll Körner iſt, was bei gutem Schweinefleiſche niemals ſtattfindet. Das Fleiſch von in Branntweinbrennereien gemäſteten Schweinen iſt weder zum Einſalzen noch zum Einpökeln oder Räuchern gut, da das Fett ſchwammig iſt. Mit Milch gefütterte Schweine geben das beſte Fleiſch.

Speckſeite. Wenn die Rinde dünn, der Speck feſt und von rothem Anſtriche, das Magere zart, von guter Farbe und am Beine klebend iſt, ſo darf man auf ihre Güte und darauf, daß ſie nicht alt ſei, ſchließen. Sind aber gelbe Streifen darin, ſo darf man darauf ſchließen, daß ſie ranzig werde oder es bereits iſt.

Schinken. Man ſteche mit einem ſcharfen Meſſer unter das Bein, hat es beim Herausziehen einen lieblichen Geruch, dann iſt der Schinken gut, iſt das Meſſer aber ſchmierig und übelriechend, ſo muß man ihn nicht kaufen. Schinken mit kurzem Buge ſind die beſten, und Schweine

Digitized by Google

mit langen Füßen muß man nicht zu Schinkenfleiſche oder zum Einſalzen wählen.

Pökelfleiſch. Iſt es von einem jungen Schweine, ſo wird ſich der häutige Theil ziemlich zart anfühlen und der Geſchmack beſſer ſein, als von altem, deſſen Haut hart iſt.

Bemerkungen über den Einkauf, die Aufbewahrung und Zubereitung von Fleiſchwaaren.

Wird das Rindvieh nicht vollkommen futterleer geſchlachtet, ſo verdirbt das Fleiſch bald. Man ſollte es im Winter vierundzwanzig Stunden lang und im Sommer die doppelte Zeit vor dem Schlachten faſten laſſen.

Von allen Arten von Fleiſchwaaren langt man mit den beſten Stücken am weiteſten, man kann ſie am vortheilhafteſten zerlegen und ſie ſind am nahrhafteſten. Hinterviertel vom Ochſen und Keulen vom Kalbe und vom Schafe ſtehen meiſtens höher im Preiſe, da ſie aber ſolideres Fleiſch haben, ſo verdienen ſie auch den Vorzug. Man darf deßhalb übrigens nicht außer Acht laſſen, daß auch untergeordnete Stücke ebenſo wohlſchmeckend bereitet werden können, und da ſie wohlfeiler ſind, ſo muß man auch von ihnen dazu kaufen, denn, wenn ſie mit den geſuchtern Stücken zuſammen gewogen werden, ſo iſt ihr Preis niedriger.

Bei den Lendenſtücken ſollte die lange, am Beine hinlaufende Röhre herausgenommen werden, da ſie gerne verdirbt, ebenſo die Rindsdrüſen. Kreuz- und Hüftbeine am Ochſen ſind oft durch die Schläge der Treiber zerbrochen, und dieſe Theile verderben ſtets, man muß daher dergleichen Stücke nicht kaufen.

Alles eingekaufte Fleiſch muß, ſobald es nach Hauſe gebracht wird, ſorgfältig unterſucht und mit einem trockenen Tuche abgewiſcht werden; iſt es von Fliegen beſchmiſſen, ſo muß man dieſen Theil ausſchneiden. Dieß ſollte man täglich beobachten, bis man es zubereitet; denn es dient nicht allein dazu, um das Fleiſch lange vollkommen unverſehrt aufzubewahren, ſondern es verhütet auch jenen ſchimmeligen Geſchmack, den man ſo oft an den äußern Stücken beobachtet, wenn ſie auf die Tafel kommen.

In Gegenden, wo das Fleiſch in weiter Entfernung über Land verführt wird, ſollte man es ſorgfältig mit einem Linnentuche bedecken und auf dieſes friſche Kohlblätter legen, um es kühl zu erhalten. Dergleichen Vorſichtsmaßregeln ſind um ſo nothwendiger, als in manchen Familien durch das Verderben von Fleiſch großer Verluſt entſteht. Die Fliegen können großentheils dadurch abgehalten werden, wenn man die ihnen am meiſten ausgeſetzten Theile mit untereinandergemiſchtem Pfeffer und Ingwer beſtreut, nachdem man ſie vorher abgewiſcht, was man nie unterlaſſen ſollte.

Holzkohlenſtücke auf das Fleiſch gelegt, bewahren es vor der Fäulniß und ſtellen das bereits angegangene wieder her. Alle Vorder- und Hinterviertel müſſen, die Gelenke nach Unten, aufgehängt werden, wodurch der Saft darin bleibt.

Werden Lendenſtücke irgend einer Art nach Hauſe gebracht, ſo kann man Theile vom Nierenfette zu Puddings oder um ſie auszulaſſen, abſchneiden. Findet ſich mehr von dieſem Fette daran, als man vorausſichtlich

verwenden kann, ſo lange es noch friſch iſt, ſo lege man es in Salzbrühe, die man bereitet, indem man je auf ein Viertelpfund Salz drei Schoppen kaltes Waſſer nimmt; ſo wird man es nachher eben ſo gut zu jedem Gebrauche verwenden können, wenn man es zuvor ein wenig ausgewäſſert hat.

Bratenfett oder ausgelaſſenes Nierenfett dient zum Beträufeln von allen Braten, mit Ausnahme von Geflügel und Wildprät, eben ſo gut, als Butter, und zu Küchenpaſteten ſollte ſelbſt gar nichts Anderes verwendet werden. Hals- oder Lendenfett vom Hammelfleiſche gibt einen weit leichtern und viel fettern Pudding als Nierenfett.

Geſtattet es die Witterung, ſo muß man das Fleiſch einen Tag vorher aufhängen, ehe es eingeſalzen wird, dann ißt es ſich viel beſſer.

Das Fleiſch wird durch's Aufhängen zarter und dennoch verdaulicher und wohlſchmeckender, doch erträgt es Kalb- und Lammfleiſch nicht ſo lange, als das anderer Thiere.

Alles Fleiſch ſollte vor der Zubereitung wohl gewaſchen und mit einer eigens zu dieſem Zwecke gehaltenen Bürſte gereinigt werden. Wird es geſotten, ſo erhält es eine ſchönere Farbe, wenn man es ein paar Stunden lang einweicht; iſt es aber zum Braten beſtimmt, ſo trockne man es nach dem Waſchen. Wird das Fleiſch in einem mit Semmelmehl wohl beſtreuten Tuche geſotten, ſo wird es dadurch weiß. Linnentücher, zu dieſem Zwecke verwendet, müſſen ſorgfältig gewaſchen und nach jedem Gebrauche in reinem Waſſer ausgebrüht, auch dürfen ſie an keinem feuchten Orte aufgehängt werden, da das Fleiſch ſonſt einen üblen Geſchmack bekommt. Daſſelbe beobachte man bei Puddingtücher und Bändern.

Alle Küchengeräthſchaften müſſen in größter Ordnung und Reinlichkeit gehalten und an einem in die Augen fallenden Orte der Küche aufgeſtellt werden.

Beſondere Sorgfalt iſt darauf zu verwenden, daß der Fleiſchtopf im **Augenblicke**, wo er kocht, wohl abgeſchäumt werde, ſonſt hängt ſich die Unreinigkeit an das Fleiſch an. Je mehr Brühe abgeſchöpft wird, deſto reiner und beſſer wird ſie ſein.

Geſottenes Fleiſch wird bald hart.

Gemüſe oder Kräuter müſſen niemals mit Fleiſch gekocht werden, ausgenommen gelbe Rüben oder Paſtinak mit geſottenem Rindfleiſch.

Die auf das Braten oder Sieden zu verwendende Zeit muß nach der Größe oder Dichtheit des Stückes, nach der Kraft des Feuers und deſſen Nähe beim Braten, beim Sieden aber durch den regelmäßigen, wenn gleich langſamen Fortgang, ſowie durch obige Umſtände beſtimmt werden; denn, wenn die Köchin, nachdem man ihr geſagt, ſie ſolle den Topf in Acht nehmen, daß er nicht zu ſchnell ſiede, ihn nicht vollſtändig ſieden läßt, ſo reicht die gewöhnliche Zeit nicht hin, und das Fleiſch wird nicht gar gekocht. Man muß die Zeit von da an rechnen, wo das Waſſer zu ſieden anfängt.

Sie wiege das Fleiſch und laſſe alle dichteren Stücke eine Viertelſtunde für jedes Pfund kochen, liebt es die Familie weicher, ſo gebe ſie einige Minuten (von zehn bis zwanzig), je nach Verhältniß, zu.

Ein Schinken von zwanzig Pfund braucht fünfthalb Stunden, andere

Digitized by Google

nach Verhältniß. Schinken ſollten, wenn ſie nicht gar zu trocken ſind, in ſiedendes Waſſer gelegt werden und die ganze Zeit über blos gelinde kochen.

Eine gedörrte oder geräucherte Zunge braucht vier Stunden, um langſam zu kochen, nachdem ſie zuvor eingeweicht; eine eingepökelte dritthalb bis drei Stunden, und wenn ſie groß iſt, auch noch mehr; man muß es durch Fühlen erproben, ob ſie weich ſei.

Eine Schweins- oder Lammskeule braucht zwanzig Minuten über eine Stunde auf ein Pfund.

Ein Hammelshalsſtück erfordert anderthalb Stunden, wenn es in gehöriger Entfernung vom Feuer gehalten wird. Ein Schweinsrückenſtück zwei Stunden.

Das Fleiſch muß in ziemlicher Entfernung vom Feuer gehalten und allmählig näher gerückt werden, wenn der innere Theil erwärmt zu werden anfängt, wodurch man verhütet, daß der äußere Theil verſengt werde, wenn jener noch roh iſt. Alles Fleiſch muß viel betröpfelt werden; iſt dieß geſchehen, ſo bringe man den Bratſpieß recht nahe an das Feuer und beſtreue das Fleiſch mit Salz und Semmelmehl, damit es recht ſchäume.

Ochſenfleiſch von zehn Pfund braucht über dritthalb Stunden, zwanzig Pfund erfordern drei und drei Viertelſtunden.

Beim Fleiſchbraten iſt es ſehr zweckmäßig, etwas Salz und Waſſer in die Schmelzpfanne zu thun und den Braten damit zu begießen, ehe man ſein eigenes Fett oder Schmalz verwendet. Wenn er trocken iſt, ſo beſtreue man ihn mit Semmelmehl und beträufle ihn wie gewöhnlich.

Wenn man das Fleiſch beim Zuſtellen ſalzt, ſo zieht dieß die Brühe heraus. Ueber nicht ſehr fettes iſt es gut, ein Papier zu legen, um es zu bewahren.

Altes Fleiſch erfordert nicht ſo viel Zeit zur Zubereitung als junges, nicht als ob es bälder gekocht wäre, allein man kann es eſſen, wenn der Saft noch mehr darin iſt.

Wird Fleiſch zum Braten am Spieße vorbereitet, ſo muß die Köchin Sorge tragen, daß der Spieß vor dem Gebrauche und vor dem Auftragen reinlich abgewiſcht werde, ſonſt laſſen ſeine Merkmale ſchwarze Flecken zurück. Sie muß vermeiden, den Spieß durch die beſten Stücke zu ſtecken. Bei einigen Stücken, wie z. B. Halsſtücken, kann man ihn am einen Ende zwiſchen zwei Knochen hineinſtecken und am Rücken bis nahezu am andern Ende durchgehen laſſen, ſo werden die Hauptſtücke nicht durchſtochen. Bleierne Speiler von verſchiedenem Gewichte ſollten ſtets bereit gehalten werden, denn wenn dieß nicht der Fall iſt, ſo kommen ungeſchickte Dienſtboten oft in Verlegenheit, wie ſie den Braten anſpießen ſollen. Brattrommeln taugen am beſten, man kann ſie von allerlei Größen kaufen. Hals- und Lendenſtücke aller Art ſollte man vorher einſchneiden, ehe ſie zubereitet werden.

Die Beobachtung der gehörigen Zeit und Entfernung, öfteres Beträufeln, ein helles, dem Gegenſtande angemeſſenes Feuer, ſind die Hauptpunkte, auf welche ſich die Aufmerkſamkeit einer guten Köchin beim Braten zu richten hat.

Vor dem Auftragen eines am Spieße gebratenen Vorder- oder Hinter-

Digitized by Google

viertels eines Lammes, Hammels oder Wildpräts müſſen die Außentheile des Knochens mit Schreibpapier umwickelt werden.

Fleiſch und Gemüſe, welche der Froſt berührt hat, müſſen vor dem Gebrauche zwei bis drei Stunden lang, und wenn ſie ſtark gefroren ſind, noch länger in kaltes Waſſer gelegt werden. Stellt man ſie zum Feuer oder legt man ſie in heißes Waſſer, bis ſie aufgethaut ſind, ſo iſt es nachher unmöglich, ſie zu kochen, welchen Grad von Hitze man auch anwenden möge.

Will man in der Pfanne gebackene Gegenſtände ſo ſchön als möglich ausſehen laſſen, ſo wende man ſie zwei Mal in Eiern und Brodkrumen um. Brod, das nicht altbacken genug iſt, um es fein zu zerreiben, ſieht nicht gut aus. Das Fett, in dem man backt, muß immer ſiedend heiß ſein, wenn man das Fleiſch hineinlegt, und ſo bleiben, bis dieſes gar iſt; ein kleines Stück wird nie gut ſo gebacken.

Fleiſchſpeiſen warm zu halten. Es iſt immer am beſten, das Fleiſch, wenn es fertig iſt, vom Feuer zu nehmen, ehe die Tiſchgeſellſchaft völlig verſammelt iſt; dann ſetze man die Platte über einen Topf ſiedenden Waſſers, bedecke ſie mit einer tiefen Zinnſchüſſel, die das Fleiſch nicht berührt, und breite eine Serviette darüber aus. Auf dieſe Weiſe wird die Brühe weniger eingetrocknet, als auf eiſernen Herden; doch, auf welche Weiſe man auch die Speiſen warm erhalte, ſo iſt dieß immer ein weſentlicher Artikel bei Beſtellung einer Tafel, und man ſollte es an keinem Erforderniſſe zu dieſem Zwecke fehlen laſſen.

Aufzählung der verſchiedenen Hauptſtücke an den betreffenden Thieren, wie ſie in beigegebenen Zeichnungen bezeichnet ſind.

(Hoch-) Wildprät.

1. Keule.
2. Hals.
3. Vorderviertel (Schulter).
4. Bruſt.

Ochſen, Bullen, Stiere, Kühe.

Hinteres Viertel.

1. Lendenſtück.
2. Schwanzſtück.
3. Hüftbein.
4. Hinteres Hinterbackenſtück.
5. Vorderes Hinterbackenſtück.
6. Adernſtück.
7. Dicke Weiche.
8. Dünne Weiche.
9. Bein.
10. Hinteres Rippenſtück; 5 Rippen.

Vorderes Viertel.

11. Mittleres Rippenſtück; 4 Rippen.
12. Halsrippenſtück; 3 Rippen.
13. Schulterblatt.
14. Bruſtſtück.
15. Klumpen (vorderes Bruſtſtück).
16. Hals- oder Spießſtück.
17. Schienbeinſtück.
18. Backenſtück.

Kalb.

1. Vorderes, beſſeres Lendenſtück.
2. Hinteres Lendenſtück.
3. Keule.
4. Hinteres Knieſtück.
5. Vorderes Knieſtück.
6. Halsſtück, hinteres, beſſeres Ende.
7. Halsſtück, vorderes Ende.
8. Vorderviertel (Schulter).
9. Hinteres, beſſeres Bruſtſtück.
10. Vorderes Bruſtſtück.

Digitized by Google

Schwein.

1. Rippenſtück.
2. Schulterſtück.
3. Bauchſtück.
4. Vorderes Lendenſtück.
5. Hinteres Lendenſtück.
6. Keule.

Schaf.

1. Keule.
2. Vorderes, beſſeres Lendenſtück.
3. Hinteres Lendenſtück.
4. Halsſtück, hinteres, beſſeres Ende.
5. Halsſtück, vorderes Ende.
6. Vorderes Bruſtſtück, Schulterſtück.
7. Hinteres Bruſtſtück.

Unter Rücken (chine) verſteht man zwei Lendenſtücke.

Unter Sattel (saddle) beide Halsſtücke.

(Hoch-) Wildprät.

Aufbewahrung.

Bewahre es an einem kühlen Orte auf, waſche es in Milch und Waſſer, und trockne es mit reinen Tüchern, daß nicht die geringſte Näſſe daran bleibe, dann beſtreue es überall mit geſtoßenem Ingwer und Pfeffer zu gleichen Theilen, dieß iſt ein gutes Vorbeugungsmittel gegen Fliegen. Wird es ſo behandelt, ſo kann man es vierzehn Tage lang hängen laſſen. Vor dem Gebrauche waſche es mit ein wenig lauwarmem Waſſer und trockne es ab.

Zubereitung.

Die Keule eines Bockes braucht zum Braten am Spieße drei und eine halbe bis drei Viertelſtunden; das Thier blos drei und eine Viertelſtunde. Wildprät ſollte eher zu wenig, als zu viel gekocht werden.

Beſtreiche einen Bogen weißen Papiers mit Butter und lege ihn über das Fett, nachdem es zuvor mit ein wenig Salz beſtreut, dann thue gewöhnlichen Teig auf ſtarkes Papier und bedecke die Keule damit; binde ſie mit feinem Bindfaden zu und ſetze ſie in gehöriger Entfernung zum Feuer. Beträufle ſie oft; zehn Minuten vor dem Auftragen nimm den Teig ab, ſtelle die Keule näher an's Feuer und betröpfle ſie mit Butter und ziemlich viel Semmelmehl, damit es recht aufſchäume.

Die Brühe ſollte in einer beſondern Terrine angerichtet werden, nicht auf der Platte, es müßte denn ſein, daß die Keule gar keine enthielte; ſie wird ſo bereitet: ſchneide das Fett von zwei bis drei Pfund von dem Lendenſtücke eines alten Hammels ab und lege die Stücke einige Minuten lang auf einen Bratroſt, gerade nur um die eine Seite zu bräunen, thue ſie dann in einen Brattopf, gieße drei Schoppen Waſſer daran und laſſe es eine Stunde lang wohlverſchloſſen gelinde kochen, dann nimm den Deckel ab und laß' es ſchmoren, bis die Brühe auf anderthalb Schoppen eingegangen iſt. Würze ſie blos mit Salz.

Korinthengeléeſauce wird beſonders aufgeſtellt.

Früher hat man das Wildprät mit Breiſauce gegeſſen, und da dieß Manche noch lieben, ſo folgt hier die Anweiſung zu deren Bereitung. Reibe weißes Brod und koche es mit Portwein, Waſſer und einem Stücke Zimmt; iſt es recht weich, ſo nimm den Zimmt heraus und thue Zucker daran. Statt Portwein kann man auch weißen Wein nehmen.

Digitized by Google

Die Geléeſauce wird ſo bereitet: Quirle etwas Korinthengelée mit einem oder ein paar Löffeln voll Portwein und ſtelle es über das Feuer, bis es zergangen iſt. Iſt das Gelée ſehr dick, ſo gieße mehr Wein hinzu und lege mehrere Stücke raffinirten Zucker hinein, dann laß' es aufkochen. Gib ſie mit wälſchen Bohnen zu Tiſch.

Hals und Vorderviertel

werden, wie vorgeſagt, mit Teig am Spieße gebraten und die nämliche Sauce dazu gegeben.

Ein Vorderviertel zu dämpfen.

Laß' das Fleiſch hängen, bis es zur Zubereitung tauglich erachtet wird, dann nimm das Bein heraus, erweiche das Fleiſch mit einem Rollholze, lege einige Stücke Hammelfett dazu, die in Portwein eingeweicht und gedämpft worden, beſtreue es mit ein wenig feingeſtoßenem Pfeffer und Piment, rolle es feſt auf und binde es zu. Lege es in einen Schmortopf, der es gerade faßt, gieße ein wenig nicht ſehr ſtarke Rind- oder Hammelfleiſchbrühe daran, dreiviertel Schoppen Portwein und etwas Pfeffer und Piment. Laß' es feſt verſchloſſen, ſo langſam als möglich drei bis vier Stunden lang kochen, bis es ganz weich iſt, nimm die Binde ab, lege den Braten auf eine Platte und gieße die Brühe darüber. Gib ihn mit Korinthengeléeſauce zu Tiſche.

Dieß iſt die beſte Art, dieſes Stück zuzubereiten, wenn es nicht allzu fett iſt, und dann ſollte es am Spieße gebraten werden, nachdem es lange genug aufgehängt war, um es hinreichend zart zu machen. Das Bein ſollte mit gedämpft werden.

Bruſt.

Verfahre wie mit dem Vorderviertel, oder mache eine kleine Paſtete daraus; in letzterm Falle backe ſie mit guter Hammelfleiſchbrühe den Tag vorher in einer Pfanne und würze ſie mit Pfeffer, Salz und Piment, wenn der Teig umgelegt wird.

Gehacktes Wildprät

muß in ſeiner eigenen oder einer andern aber ungewürzten Brühe wie zuvor warm gemacht, jedoch blos durchgewärmt, nicht gekocht werden. Iſt kein Fett übrig, ſo zerſchneide einige Stücke Hammelfett, ſtelle es mit ein wenig Portwein und Zucker zum Feuer und laß' es gelinde wallen, dann gieße es über das Hachée, und es wird ſich eben ſo gut eſſen wie Wildprätfett.

Wildprätpaſteten ſ. unter der betreffenden Rubrik, ſo wie eine treffliche Nachahmung.

Rindfleiſch.

Aufbewahrung.

Der Fleiſcher ſollte die Drüſen in den Halsſtücken herausnehmen, da wo der Schulterbug abgenommen wird, zwei von jedem Keulenſtücke, wovon ſich eine mitten in dem Fette der Keule, die andere an dem Lappen befindet; in der dicken Weiche liegt auch eine mitten im Fette. Werden dieſe nicht herausgenommen, beſonders zur Sommerszeit, ſo reicht das Salz nicht hin, um das Fleiſch friſch zu erhalten. Zwiſchen dem Schwanzſtück

Digitized by Google

und Hüftbeine liegt ebenfalls eine Drüſe. Da die Metzger nur ſelten hierauf Rückſicht nehmen, ſo muß die Köchin die Drüſen herausmachen und das zum Sieden beſtimmte Rindfleiſch ſtark mit Salz einreiben, das zum Braten beſtimmte aber mit Salz beſtreuen, wenn es Sommerszeit iſt.

Rind- oder Schweinefleiſch einzuſalzen, das zum unmittelbaren Gebrauche beſtimmt iſt.

Das Stück ſollte nicht mehr als fünf bis ſechs Pfund wiegen. Salze es durchaus; gerade ehe es in den Topf gelegt wird, nimm ein grobes Tuch, beſtreue es ſtark mit Semmelmehl, lege das Fleiſch darein und falte es dicht zuſammen. Bringe es in einen Topf ſiedenden Waſſers und ſiede es ebenſo lange, als eingeſalzenes Rindfleiſch von derſelben Größe geſotten würde, und es wird eben ſo ſtark geſalzen ſein, als ob es ſchon vier bis fünf Tage im Salze gelegen hätte.

Beim Einſalzen des Fleiſches iſt große Aufmerkſamkeit erforderlich, und auf dem Lande, wo große Quantitäten eingeſalzen werden, iſt es von beſonderer Wichtigkeit. Rind- und Schweinefleiſch muß, wenn es, wie oben angegeben, gehörig unterſucht und abgetrocknet worden, ſtark mit Salz beſtreut und hierauf einige Stunden lang zum Trocknen aufgehangen werden, ehe es mit Salz eingerieben wird, durch welches Verfahren man, indem das Fleiſch vom Blute gereinigt wird, vermeidet, daß es einen ſcharfen Geſchmack bekomme. Es muß jeden Tag umgewendet und, wenn es bald gebraucht wird, ebenſo oft mit der Salzbrühe eingerieben werden. Eine Salzkufe mit feſtpaſſendem Deckel kann dazu verwendet werden. Wer viel geſalzenes Fleiſch verwendet, wird es ſehr angemeſſen finden, die Salzbrühe aufzukochen, ſie abzuſchäumen und wenn ſie abgekühlt, über das bereitgehaltene Fleiſch zu gießen, nachdem dieſes mit Salz beſtreut und getrocknet worden.

Rindfleiſch roth einzuſalzen, das ausnehmend gut iſt, um es friſch aus der Pökelbrühe zu eſſen, oder zum Dörren aufzuhängen.

Wähle ein Stück Rindfleiſch, das ſo wenig Knochen als möglich hat (die Weiche iſt hiezu ſehr geeignet), beſtreue es mit Salz und laß' es einen Tag lang trocknen; dann reibe es mit Kochſalz, Salpeter und Seeſalz ein, vom Salpeter darf aber nicht viel genommen werden, dazu kann man auch noch einige Körner Cochenille nehmen, Alles muß aber fein zerſtoßen ſein. Reibe die Pökelbrühe eine ganze Woche lang jeden Tag in das Fleiſch ein, und wende es dann blos um.

In acht Tagen wird es ganz vortrefflich ſein; mit ſechzehn Tagen trocne es von der Pökelbrühe und laß' es an der Mündung des Backofens, wenn er mit Holz gefeuert iſt, räuchern, oder ſende es zum Bäcker. In wenigen Tagen wird es geräuchert ſein.

Zu dem Salze kann ein wenig von dem geringſten Zucker genommen werden.

Mit Gemüſen oder gelben Rüben weich geſotten, ißt es ſich recht gut. Soll es auf holländiſche Weiſe gerieben werden, dann nimm ein mageres Stück, ſiede es, bis es recht weich iſt, und ſo lange es noch warm, lege es unter die Preſſe. Nachdem es abgekühlt, wickle es in einen Bogen

Digitized by Google

Papier, und es hält ſich an einem trockenen Platze zwei bis drei Monate lang; wird auf Butterbrod aufgelegt.

Rindfleiſch, Hammelfleiſch oder Wildprät ohne Salz eine geraume Zeit aufzubewahren.

Nach Beobachtung vorbezeichneter Vorſichtsmaßregeln hinſichtlich des Unterſuchens und Abtrocknens, lege das Fleiſch in einen Topf, gieße eine ziemliche Portion Syrup darüber, wende es zwei Mal täglich um und trage Sorge, daß jeder Theil von dem Syrup berührt werde. Bedecke den Topf mit einem Stücke Käſetuch, binde ihn zu und bewahre ihn an einem kühlen Orte. Vor dem Gebrauche waſche es wohl.

Rindfleiſch auf holländiſche Art einzuſalzen.

Nimm ein mageres Stück, reibe es ſtark mit Syrup oder Farinzucker ein und wende es oft um. Nach drei Tagen trockne es ab und ſalze es mit Kochſalz und feingeſtoßenem Salpeter ein; reibe dieſe ſtark hinein und wende es vierzehn Tage lang jeden Tag um. Rolle es feſt in ein grobes Tuch auf und preſſe es unter einem ſchweren Gewichte; hänge es zum Trocknen oder Räuchern auf, aber wende es jeden Tag um. Koche es im Brunnenwaſſer und preſſe es; es wird ſich gleich holländiſchem Fleiſche in Stücke reiben oder brechen laſſen.

Auf zwölf Pfund Fleiſch wird ein Pfund Kochſalz gerechnet.

Rinds- (Beef-) Escarlot, zum Kaltſpeiſen.

Reibe acht bis zehn Pfund von einem Bruſtſtücke mit einem Pfund Kochſalz, einem halben Pfund Rohzucker, vier Loth Seeſalz und zwei Loth Salpeter, Alles zu feinem Pulver geſtoßen, ein. Reibe und wende es vierzehn Tage lang täglich um; ſiede es langſam, bis es weich iſt; lege ein Gewicht darauf, bis es abgekühlt.

Boeuf à la mode.

Wähle ein Stück aus der dicken Weiche einer jungen Kuh oder eines Ochſen. Schneide es in zolldicke Stücke, nimm etwas feſten, aber ganz von Schimmel freien Speck dazu; tauche ſie in Eſſig und dann in folgende Gewürze, die ſchon bereit ſein müſſen: Salz, ſchwarzen Pfeffer, Piment und eine Nelke, alle feingeſtoßen, Peterſilie, Schnittlauch, Quendel, Saturei und Majoran, ſo klein als möglich geſchnitten und wohl unter einander gemiſcht. Mache mit einem ſcharfen Meſſer Löcher darein, die tief genug ſind, um den Speck hineinzuſtecken, dann reibe die Fleiſchſtücke ſtark mit den Gewürzen ein und binde ſie mit Zwirnfaden feſt zu. Setze ſie in einem wohlverzinnten Topfe über ein Feuer, oder beſſer über eine Kohlenpfanne, lege drei bis vier braun gebratene Zwiebeln, zwei bis drei gelbe Rüben, eine Steckrübe und ein paar Sellerіwurzeln dazu, und gieße ſehr wenig Waſſer daran; nun laß' es zehn bis zwölf Stunden lang, oder überhaupt bis es ganz weich iſt, gelinde kochen und drehe das Fleiſch zwei Mal um.

Schöpfe die Brühe in einen Topf, nimm das Fett ab, halte das Fleiſch bedeckt, dann ſchütte die Brühe nebſt einem Glaſe Portwein wieder daran. Nachdem der Zwirnfaden herausgenommen, gib es mit den Gemüſen zu Tiſche, oder kann man dieſe auch wegnehmen und in Würfel geſchnitten die Platte damit garniren. Werden Zwiebeln gebraten und dann

mit der Brühe gedämpft, ſo tragen ſie nur zur Verbeſſerung des Gerichtes bei. Ein Theelöffel voll Eſſig ſollte mit dem Fleiſche gedämpft werden.

Boeuf à la royale.

Nimm alle Knochen aus einem achtpfündigen Stücke einer Rindsbruſt, mache einen Zoll von einander entfernt Oeffnungen hinein, thue in die eine fetten Speck, in die zweite Peterſilie, in die dritte Auſtern und ſo fort. Alles zerhackt und mit Pfeffer, Salz, Muskatennuß und Gewürznelken gewürzt. Wenn das ganze Stück ſo gefüllt, lege es in einen Topf, beſtreue es wohl mit Semmelmehl, gieße dreiviertel Schoppen Portwein und eben ſo viel Fleiſchbrühe daran. Backe es drei Stunden lang und ſchöpfe dann das Fett ab; lege das Fleiſch auf eine Platte, gieße die Brühe darüber und garnire es mit in Salz eingemachten Früchten.

Ein Rinds-Fricandeau.

Nimm ein hübſches Stück mageres Rindfleiſch, ſpicke es mit Speck, der mit Pfeffer, Salz, Gewürznelken, Muskatenblüthe und Piment gewürzt iſt. Lege es in einen Schmortopf, mit anderthalb Schoppen Fleiſchbrühe, einem Glaſe weißen Weins, einem Bündel Peterſilie, allen Arten Gewürzkräutern, einer Knoblauchzehe, einer oder ein paar Schalotten, vier Gewürznelken, Pfeffer und Salz. Wenn das Fleiſch weich geworden, decke es feſt zu, ſchäume die Sauce wohl ab und ſeihe ſie; ſetze ſie zum Feuer und laſſe ſie zur Sulze einkochen, dann glaſire die geſpickte Seite damit und gib das Gericht mit Sauerampferſauce zu Tiſche.

Ein Rindsſchwanzſtück zu dämpfen.

Waſche es gut und würze es ſtark mit Pfeffer, ſpaniſchem Pfeffer, Salz, Piment, drei Nelken, einem Blatt Muskatenblüthe, Alles fein geſtoßen. Binde es feſt zuſammen und lege es in einen Topf, der gerade groß genug dazu iſt, und laß' es auf einigen Weidenzweigen liegen, damit es nicht anklebe. Röſte drei große aufgeſchnittene Zwiebeln und lege ſie nebſt drei gelben Rüben, zwei Steckrüben, einer Schalotte, vier Gewürznelken, einem Blatte Muskatenblüthe und ein wenig Sellerie dazu. Gieße gute Fleiſchbrühe daran, bis das Fleiſch bedeckt iſt. Laß' es mehrere Stunden lang ſo gelinde als möglich kochen, bis es ganz weich iſt. Schöpfe das Fett ab und thue an die Brühe dreiviertel Schoppen Portwein, ein Glas Eſſig und einen großen Löffel voll Katchup; dämpfe es eine halbe Stunde und ſtelle es auf einer tiefen Platte auf. Eine halbe Pinte Tafelbier kann auch dazu genommen werden. An Kräutern ſollte man dazu nehmen: Pimpinelle, Dragun, Peterſilie, Quendel, Baſilikum, Saturei, Majoran, Polei und etwas Schnittlauch; man muß jedoch das Verhältniß der Quantität nach der Schärfe der verſchiedenen Theile abmeſſen; das Ganze darf eine gute Handvoll ſein.

Garnire das Gericht mit gelben und Steckrüben, oder Trüffeln und Morcheln, oder mit in Salz eingemachten Früchten von verſchiedenen Farben, kleingeſchnitten und in kleinen Haufen abgeſondert herumgelegt, gehackte Peterſilie, Schnittlauch, rothe Rüben ꝛc. Sollte zu viel Brühe da ſein, wenn das Fleiſch fertig iſt, um die Platte zu füllen, ſo nimm blos einen Theil davon, je weniger Waſſer aber, deſto beſſer, und um ſie deſto

fetter zu machen, nimm einige Rindsknochen und Hammelsknöchelн zum Dämpfen.

Ein paar Löffel voll Senf machen die Brühe um Vieles beſſer.

Eine andere Art.

Brate das Stück am Spieße halb, dann lege es in einen großen Topf, mit einer Maß Waſſer, anderthalb Schoppen Dünnbier, einer Flaſche Portwein, etwas Salz, drei bis vier Löffeln voll Eſſig, zwei Löffeln voll Katchup, einem Bündel Gewürzkräutern verſchiedener Art, (als Pimpinelle, Dragun, Peterſilie, Quendel, Baſilikum, Saturei, Polei, Majoran und ein paar Salbeiblättern,) einigen Zwiebeln, Gewürznelken, und ſpaniſchen Pfeffer; bedecke es feſt, und laß' es gelinde kochen, bis es weich iſt; zwei bis drei Stunden werden hinreichen. Wenn dieß geſchehen, lege es in eine tiefe Schüſſel, ſetze ſie über heißes Waſſer und bedecke ſie feſt. Schäume die Brühe ab, lege einige eingemachte Schwämme, Trüffeln, Morcheln und Auſtern dazu, wenn man es liebt, man muß aber die Trüffeln und Morcheln zuvor in der Brühe kochen; doch iſt es auch ohne dieß gut; verdicke die Brühe mit Semmelmehl und Butter, wärme ſie mit Obigen und dann gieße ſie über das Fleiſch. Klöße von gehacktem Kalbfleiſch, Sardellen, Speck, Nierenfett, Kräutern, Gewürzen, Brod und Eier um ſie zu binden, ſind eine bedeutende Erhöhung des Wohlgeſchmackes.

Ein ſolches Stück am Spieße gebraten.

Wenn dieß Stück von einem gut gemäſteten Ochſen, und aufgehängt war, bis es weich iſt, dann gehört es zu den ſaftigſten und wohlſchmeckendſten Theilen am ganzen Thiere. Man verkauft es gewöhnlich ungetrennt vom Hüftbeine, oder quer durchgehauen, nicht den langen Weg, wie in London, da es dadurch zu groß zur Zubereitung wird, und weder zum Sieden, noch braten geeignet iſt.

Daſſelbe en matelote.

Zerlege ein Rindsſchwanzſtück in Stücke, brühe ſie ab, und dämpfe ſie dann in Fleiſchbrühe ohne ſie zu würzen; wenn dieß etwa zur Hälfte geſchehen, ſo zerrühre ein Stück Butter mit einem Löffel voll Semmelmehl über dem Feuer, bis es braun iſt, und befeuchte es mit einem Löffel voll Fleiſchbrühe; dann lege das Fleiſch hinein, mit einem Dutzend großer gebrühter Zwiebeln, einem Glaſe Xeres, einem Bündel Peterſilie, einem Lorbeerblatte, einem Bündel Gewürzkräuter, Pfeffer und Salz. Dämpfe es, bis das Fleiſch und die Zwiebeln gar ſind, ſchäume es gut ab, und lege eine Sardelle und einen Löffel voll Kapern klein geſchnitten in die Sauce, laſſe ſie kochen, und gib das Gericht, das Fleiſch mitten auf die Platte, die Zwiebeln darum hergelegt, zu Tiſche. Ein Schwanzſtück wird vier Stunden zum kochen nöthig haben.

Ein Bruſtſtück zu dämpfen.

Lege den Theil mit dem harten Fette in einen Schmortopf und gieße nicht ſehr viel Waſſer daran; laß' dieß aufkochen und ſchäume es vollſtändig ab; dann thue gelbe und Steckrüben, Zwiebeln, Sellerie und einige Pfefferkörner daran. Dämpfe es, bis es ſehr weich iſt, dann nimm die flachen Knochen heraus und ſchöpfe alles Fett von der Suppe ab. Gib nun

Digitized by Google

dieſe entweder mit dem Fleiſche in einer Terrine auf den Tiſch, oder die Suppe allein und das Fleiſch mit einigen Gemüſen auf einer Platte. Kleine Nierenklöße ſind ſehr gut in der Suppe. Folgende, mit dem Fleiſche ſervirte Sauce wird für ſehr vortrefflich gehalten; — Nimm dreiviertel Schoppen von der Suppe und miſche ſie mit einem Löffel voll Katchup, einem Glaſe Portwein, einem Theelöffel voll Senf, ein wenig Semmelmehl, ein Bischen Butter und Salz, laß' es einige Minuten zuſammen kochen und gieße es dann an das Fleiſch. Hacke Kapern, Wallnüſſe, rothen Kohl, eingemachte Gurken und Schnittlauch oder Peterſilie klein und ſtreue es darauf.

Rindfleiſch zu preſſen.

Salze ein Stück von der Bruſt, dem dünnen Theile der Weiche, oder den Rippenenden fünf Tage lang mit Salz und Salpeter ein, dann laß' es ſieden, bis es ſehr weich iſt; lege es unter ein großes Gewicht, oder in eine Käſepreſſe, bis es völlig kalt iſt.

Kalt geſpeiſt oder auf Butterbrod iſt es vortrefflich.

Jäger-Rindfleiſch zuzubereiten.

Zu einem Schlägel von fünfundzwanzig Pfunden nimm ſechs Loth Salpeter, eben ſo viel vom roheſten Zucker, zwei Loth Gewürznelken, eine Muskatennuß, ein Loth Piment, und drei Hände voll Kochſalz, Alles fein geſtoßen.

Das Fleiſch muß zwei bis drei Tage lang aufgehangen, dann Obiges ſtark hineingerieben, jeden Tag umgewendet und zwei bis drei Wochen lang damit gerieben werden. Zuvor muß man die Knochen herausnehmen. Wird es nun zubereitet, ſo tauche es in kaltes Waſſer, um die noch daran hängenden Gewürze abzuſtößen, binde es mit einer Binde feſt zuſammen und lege es in einen Topf, in den eine Theetaſſe voll Waſſer gegoſſen, bedecke das Fleiſch mit aufgeſchnittenem Nierenfette, und den Topf mit einem Schwarzbrodteige und Papier, und laß' es fünf bis ſechs Stunden lang backen. Wenn es abgekühlt, nimm den Teig und die Binde ab. Die Brühe iſt ſehr gut, und trägt nicht wenig zu dem Wohlgeſchmacke von jeder Suppe, gehacktem Fleiſche ꝛc. bei. Man kann ſowohl die Brühe, als das Fleiſch einige Zeit aufbewahren. Das Fleiſch muß mit einem ſcharfgeſchliffenen Meſſer zerlegt und ganz zarte Schnitten gemacht werden, damit es nicht zerfalle.

Eine vortreffliche Weiſe, Rindfleiſch zuzubereiten.

Hänge drei Rippenſtücke drei bis vier Tage lang auf, nimm die Knochen der ganzen Länge nach heraus, beſtreue das Fleiſch mit Salz, rolle es dicht auf und brate es am Spieße. Kein Gericht ſieht trefflicher aus, allein es erfordert große Sorgfalt bei der Zubereitung. Nimmt man noch Gewürze ꝛc. dazu, und backt es wie das Jägerrindfleiſch, ſo iſt es ausgezeichnet.

Gerolltes Rindfleiſch.

Wähle das dünne Ende der Weiche eines zarten, ſaftigen Rindfleiſches, das nicht zu fett iſt; lege es in eine Schüſſel mit Salz und Salpeter, wende es eine Woche lang jeden Tag um, reibe es eben ſo oft ein und halte es an einem kühlen Orte. Nimm dann alle Knochen und Knorpeln heraus,

Digitized by Google

entferne die Haut des innern Theiles, und bedecke es mit folgender, klein geſchnittener Würze: einer großen Hand voll Peterſilie, eben ſo viel Salbei, etwas Quendel, Majoran und Polei, Pfeffer, Salz und Piment. Rolle das Fleiſch ſo dicht als möglich auf und binde es zuſammen; dann laß' es ſieben bis acht Stunden lang gelinde ſieden. Vor dem Zubinden muß es in eine Serviette gewickelt werden. Lege das Fleiſch, ſo lange es noch warm iſt, unter ein ſtarkes Gewicht, ohne es aufzubinden, dann erhält es eine ovale Geſtalt. Wird ein Stück von einer Kalbsbruſt mit hineingerollt, ſo ſieht das Rindfleiſch recht gut aus und ißt ſich nur um ſo beſſer.

Beef-steaks

müſſen von einem Schwanzſtücke abgeſchnitten werden, das einige Tage aufgehangen war. Brate ſie auf dem Roſte über einem hellen oder Holzkohlenfeuer; lege ſie mit klein gehackten Schalotten und einem Löffel voll Katchup auf eine Platte, und reibe einen Augenblick vor dem Auftragen ein Stückchen Butter darein. Sie müſſen oft umgewendet werden, damit auf keiner Seite der Saft auslaufe.

Dieſes Gericht muß ſo heiß und friſch als möglich geſpeiſt werden, ſo daß es in ſeiner ganzen Vollkommenheit iſt, wenn es mit irgend etwas Anderm ſervirt wird. Wenn man es vom Feuer nimmt, muß man Salz und Pfeffer darauf ſtreuen.

Beef-steaks mit Auſternſauce.

Gieße den Saft von den Auſtern und lege ſie in kaltes Waſſer, um den Gries abzuſtößen, ſo lange man den Saft mit einem Stückchen Muskatennuß und Citronenſchale gelinde wallen läßt; dann lege die Auſtern darein, dämpfe ſie einige Minuten lang, thue ein wenig Rahm dazu, wenn zu haben iſt, und etwas mit ein Bischen Semmelmehl zerriebener Butter, laß' es mit einander aufkochen; die Steaks müſſen bereit und wohl gewürzt und gebraten ſein, um die Auſternſauce im Augenblicke daran zu gießen, wo man ſie zu Tiſche geben will.

Staffordſhirer Beef-steaks.

Walze ſie ein wenig mit einem Rollholze, beſtreue ſie mit Semmelmehl und Gewürz, dann backe ſie in der Pfanne mit geſchnittenen Zwiebeln, bis ſie hübſch hellbraun ſind, lege ſie nun in einen Schmortopf, und gieße ſo viel ſiedendes Waſſer darüber, als zur Sauce nöthig iſt; laß' ſie eine halbe Stunde lang ſehr gelinde dämpfen, und thue einen Löffel voll Katchup, oder Wallnußlikör daran, ehe ſie zu Tiſche gegeben werden.

Italieniſche Beef-steaks.

Schneide ein hübſches Steak von einem zuvor aufgehangen geweſenen Schwanzſtücke, doch thut es auch irgend ein anderer zarter Theil, klopfe es, und würze es mit Pfeffer, Salz und Zwiebeln, lege es in einen eiſernen Schmortopf, der einen dicht paſſenden Deckel hat, und ſtelle es ohne Waſſer zum Feuer. Trage Sorge, daß es nicht anbrenne, aber es muß eine ſtarke Hitze haben; in zwei bis drei Stunden wird es gehörig weich ſein und dann gib es mit ſeiner eigenen Brühe zu Tiſche.

Gerollte Beef-steaks.

Klopfe einige Steaks von einem zuvor aufgehängten Schwanzſtücke

Digitized by Google

mit einem Beile, bis ſie weich ſind; mache ein Füllſel aus einer Hühnerbruſt, einem halben Pfund Kalbfleiſch, halb ſo viel Schinken oder Speck, fett und mager, einer Kalbsniere, und einem Kalbsproͤschen, Alles ſehr klein gehackt, ferner einigen Trüffeln und Morcheln, gedämpft und aufgeſchnitten, ein paar Schalotten, etwas Peterſilie, ein wenig Quendel, einigen geriebenen Citronenſchalen, dem Dotter von zwei Eiern, einer halben Muskatennuß und dreiachtel Schoppen Rahm; miſche dieß wohl untereinander und zerrühre es zehn Minuten lang über dem Feuer; lege dieſes Füllſel auf die Steaks, rolle ſie auf, und ſpeilere ſie dicht an, backe ſie hübſch braun in der Pfanne, nimm ſie aus dem Fette und dämpfe ſie eine Viertelſtunde lang mit Fleiſchbrühe, einem Löffel voll Portwein, zwei Löffeln voll Katchup und einigen friſchen oder eingepökelten Schwämmen. Nimm die Steaks heraus, theile ſie in zwei Hälften, und gib ſie, die durchſchnittene Seite nach Oben, und die Brühe ringsherum, nachdem ſie ſorgfältig abgeſchäumt, zu Tiſche. Garnire ſie mit Citronenſchnitten.

Beef-steaks von halbgekochtem Fleiſch.

Schneide ſie anderthalb Zoll dick mit ziemlich viel Fett ab, lege ſie auf einen Roſt über einem hellen Feuer, wende ſie oft um, und, ſobald ſie braun ſind, lege ſie auf eine ſehr heiße, mit Schalotten geriebene Platte und ſchütte etwas Fleiſchbrühe und einen Löffel voll Katchup daran. Wenn ſie vom Feuer genommen werden, beſtreue ſie mit Salz und Pfeffer. Würzt man ſie während des Bratens, ſo werden ſie hart und der Saft geht verloren. Die Steaks können auf gehacktem, mit Butter, Pfeffer und Salz gewärmtem Kohle aufgetragen werden, oder auch die Steaks allein, und der Kohl auf eine beſondere Platte mit aufgeſchnittenen gebratenen Kartoffeln.

Rindfleiſchſchnitten (beef-collops).

Schneide dünne Schnitten von einem Schwanzſtücke, oder irgend einem andern weichen Theile, und zerlege ſie in drei Zoll lange Stücke, klopfe ſie mit einer Meſſerklinge und beſtreue ſie mit Semmelmehl. Backe ſie zwei Minuten lang in Butter, dann bringe ſie in einen kleinen Schmortopf und gieße anderthalb Schoppen Fleiſchbrühe daran; füge ein Stückchen in Semmelmehl geriebene Butter, Pfeffer, Salz, ſehr wenig ſo fein als möglich gehackte Schalotte, eine halbe Wallnuß, vier kleine eingemachte Gurken, und einen Theelöffel voll kleingeſchnittene Kapern hinzu. Trage Sorge, daß es nicht ſiede, und gib das Gericht in einer bedeckten Schüſſel ſehr heiß zu Tiſche.

Ochſenmaul.

Laß' es mehrere Stunden gelinde in Waſſer kochen, bis es ſich ſchält; dann ſchneide es in Stücke, oder laß' es ganz, wie man es will, und dämpfe es in guter Fleiſchbrühe, bis es ſo weich als möglich iſt. Bevor es zu Tiſche gegeben wird, würze es mit ſpaniſchem Pfeffer, Salz und Katchup. Iſt die Brühe eingekocht, ſo koche es noch mit etwas Butter und Semmelmehl auf.

Wünſcht man es weiß aufzuſtellen, ſo ſiede es in Milch, und dämpfe es in einer Fricaſée-Sauce, füge Rahm, Butter, Semmelmehl, Katchuppulver und ein wenig geſtoßene Muskatenblüthe hinzu.

Digitized by Google

Ochſenmaul einzupökeln.

Reinige vier hübſche Stück, laß' ſie in drei Schoppen Waſſer wallen, ſchäume ſie gut ab, dann thue ſo viel Muskatennuß, Gewürznelken, Pfeffer und Gewürzkräuter hinzu, als nöthig iſt, um ihnen Würze zu geben, und koche ſie nun, bis ſie völlig weich ſind, was in etwa fünf Stunden geſchehen ſein wird; häute ſie ab, ſchneide ſie in kleine Stücke und laſſe ſie zugedeckt abkühlen. Bereite eine Pökelbrühe, die hinreicht, um ſie zu bedecken, aus gleichen Theilen weißen Weines und Eſſig, den vorgenannten Gewürzen und etwas Salz; wenn ſie kalt, ſeihe ſie, und gieße ſie auf die Ochſenmaulſtücke mit ein wenig friſchen Gewürzen und vier bis fünf Lorbeerblättern; bedecke ſie ſehr dicht und bewahre ſie zum Gebrauche auf. Sie ſind ſo vortrefflich.

Rindfleiſch einzumachen.

Nimm zwei Pfund mageres Rindfleiſch, reibe es mit Salpeter ein, und laß' es eine Nacht hindurch liegen; dann ſalze es mit Kochſalz ein, gieße Waſſer darüber, und halte es vier Tage lang in einem kleinen Topfe verſchloſſen. Trockne es mit einem Tuche ab und würze es mit ſchwarzem Pfeffer; lege es in einen kleinen gerade dazu paſſenden Topf, bedecke es mit einem gewöhnlichen Teige und laß' es fünf Stunden lang in einem ziemlich abgekühlten Backofen backen. Gieße keine Brühe daran.

Wenn es abgekühlt, nimm die Faſern und das Fett hinweg, zerſtoße es ſehr fein mit ein Viertel Pfund guter Butter, die ein wenig gewärmt, aber nicht zerlaſſen ſein muß, und ſo viel Fleiſchbrühe, als nöthig iſt, um einen Teig daraus zu machen; thue es in ſehr kleine Töpfe, und bedecke ſie mit ausgelaſſener Butter.

Eine andere Art.

Reibe drei Pfund Rindfleiſch mit vier Loth vom braunſten Zucker und einem halben Loth Salpeter ein; laß' es zwei Mal vierundzwanzig Stunden lang liegen, waſche es rein und trockne es; würze es mit Pfeffer, Salz, Muskatenblüthe und zwölf Gewürznelken; lege es in einen irdenen Topf, mit acht Loth in Stücken darüber gelegter Butter. Backe es drei Stunden lang; dann ſchneide die harte Außenſeite ab und ſtoße es in einem Mörſer; thue Gewürz nach eigenem Geſchmacke hinzu. Laſſe acht Loth gute Butter darin und in der aus dem Fleiſche kommenden Brühe aus, und quirle ſie mit dem Fleiſche ſo fein als möglich. Fülle es in Töpfe, bedecke es hoch mit ausgelaſſener Butter, und bewahre es an einem kühlen, trockenen Orte, ſo wird es ſich lange aufhalten.

Noch eine andere Art.

Nimm bereits gekochtes, entweder geſottenes oder gebratenes Rindfleiſch, ſtoße es in einem Mörſer, mit etwas Pfeffer, Salz, einigen Gewürznelken, geriebener Muskatennuß und ein wenig friſcher Butter, die ein klein Bischen gewärmt iſt.

Das Innere eines kalten Rindslendenſtückes zuzubereiten.

Schneide das ganze Fleiſch heraus, und mit ein wenig Fett in Fingersdicke, zwei Zoll lange Stücke; beſtreue dieß mit Semmelmehl und

backe es in Butter in der Pfanne ſchön braun; trockne die Butter vom Fleiſche ab, und rühre es in guter, mit Pfeffer, Salz, Sardellen und Schalotten gewürzter Fleiſchbrühe um. Laß' es aber unter keinen Umſtänden ſieden. Vor dem Auftragen gieße zwei Löffel voll Eſſig daran. Garnire es mit Peterſilie.

Daſſelbe zuzubereiten, daß es einen Geſchmack wie ein Haſe bekommt.

Nimm das Innere eines großen Lendenſtückes, das einige Zeit aufgehangen war, klopfe es ein wenig, weiche es in einem Glaſe Portwein und eben ſo viel Eſſig, vierundzwanzig Stunden lang ein. Halte ein gutes Füllſel, wie für einen Haſen bereit; breite es nicht über das Stück, ſondern in demſelben aus, und rolle es feſt zuſammen. Brate es an einem hängenden Spieße, und betröpfle es mit einem Glaſe Wein und Eſſig, die mit einem Theelöffel voll Piment und ein paar Gewürznelken, zum feinſten Pulver geſtoßen, vermiſcht werden müſſen, bis der Braten ganz trocken, dann beträufle ihn mit Butter. Gib ihn mit einer kräftigen Fleiſchbrühe und zerlaſſener Butter auf der Platte zu Tiſche, Korinthen-Gelée-Sauce aber in Saucièren.

Noch eine andere Art, ein ſolches Stück zuzubereiten.

Haue es an einem Stücke aus, wenn es nicht an der Tafel gebraucht wird, dämpfe es mit guter Fleiſchbrühe, ein wenig Gewürzen und einem Löffel voll Wallnuß-Katchup. Gib es mit zerſchnittenen eingemachten Früchten zu Tiſche. Dieß iſt ein vortreffliches Nebengericht.

Fricaſée von kaltem Roast-Beef.

Schneide ſehr dünne Stücke von halbgebratenem Rindfleiſch ab, zerhacke eine Hand voll Peterſilie ſehr klein, verſchneide eine Zwiebel in vier Theile, und lege Alles zuſammen mit einem Stücke Butter, und ein wenig ſtarker Fleiſchbrühe in einen Schmortopf, würze es mit Salz und Pfeffer, und laß' es eine Viertelſtunde lang gelinde dämpfen; dann thue zwei Eigelb, ein Glas Portwein und einen Löffel voll Eſſig daran, rühre es ein paar Minuten lang raſch über dem Feuer um, reibe die Platte mit Schalotten ein, und lege das Fricaſée darauf.

Kaltes, halbgekochtes Rindfleiſch als ſogenannte Beef-Oliven zuzubereiten.

Schneide halbzolldicke Stücke in Quadrate von vier Zoll, bedecke ſie mit einem Füllſel von Brodkrumen, Schalotten, ein wenig Nieren- oder anderm Fette, Pfeffer und Salz. Rolle ſie und ſpieße ſie an einen kleinen Speiler; lege ſie mit einer Brühe aus Ochſenknochen oder Fleiſchbrühe, und einem oder ein paar Löffeln voll Waſſer in einem Schmortopf, und dämpfe ſie, bis ſie weich ſind. Friſches Fleiſch thut es.

Daſſelbe zuzubereiten, was man Sanders nennt.

Hacke Rind- oder Hammelfleiſch mit Zwiebeln, Pfeffer und Salz klein; thue ein wenig Fleiſchbrühe daran, lege es in Muſchelſchalen oder Näpfchen, die zu drei Theilen voll gemacht, und mit Kartoffeln aufgefüllt werden; vermiſche ſie mit ein wenig Rahm, lege ein Stückchen Butter darauf, und bräune ſie in einem Backofen, oder vor dem Feuer, oder mit einem glühenden Eiſen.

Digitized by Google

Noch eine andere Zubereitung, Cecils genannt.

Hacke irgend eine Art Fleiſch, Brodkrumen, ziemlich viel Zwiebeln, einige Sardellen, Citronenſchalen, Salz, Muskatnuß, Peterſilie, Pfeffer und ein wenig gewärmte Butter klein, rühre es einige Minuten lang über dem Feuer um, und wenn es gehörig abgekühlt, mache Kugeln von der Größe und Geſtalt eines Truthahnauges daraus, binde ſie mit einem Ei, beſtreue ſie mit feinen Brodkrumen, und backe ſie dann in der Pfanne hübſch braun; gib ſie mit Fleiſchbrühe wie die Beef-Oliven zu Tiſche.

Ragout von Rindfleiſch (mince-beef.)

Schneide den halbgekochten Theil mit etwas von dem Fette ganz fein, lege es mit einer Zwiebel oder einer Schalotte (ſehr wenig thut es), ein wenig Waſſer, Pfeffer und Salz in eine Schmorpfanne, koche es, bis die Zwiebel ganz weich iſt, dann gieße ein wenig Fleiſchbrühe daran. In wenig Minuten wird es fertig ſein, es darf aber nicht ſieden. Halte eine kleine Platte mit kleinen Brodſchnitten warm und gieße das Ragout darauf, nachdem zuvor ein großer Löffel voll Eſſig daran gethan worden. Wenn Schalotteneſſig dazu verwendet wird, ſo bedarf es weder einer Zwiebel, noch einer Schalotte.

Gehacktes Rindfleiſch. (Hashe-beef.)

Verfahre ganz wie vor, nur mit dem Unterſchiede, daß aus dem Fleiſche Schnitte gemacht werden, auch kann man einen Löffel voll Wallnußlikör oder Katchup dazu nehmen.

Es verdient beachtet zu werden, daß dieſe beiden Arten von Ragouts oder Hachées hart werden, wenn man ſie ſieden läßt. Alle Arten gedämpfter, oder zum zweiten Male zubereiteten Fleiſches dürfen blos wallen, und ſelbſt dieß nur bis ſie durchgewärmt ſind.

Boeuf à la vinaigrette.

Schneide ein drei Zoll dickes, halbgeſottenes Stück und ein wenig Fett ab, dämpfe es in dreiviertel Schoppen Waſſer, einem Glaſe weißen (nicht ſüßen) Wein, mit einem Bündel Gewürzkräuter, einer Zwiebel und einem Lorbeerblatte; würze es mit drei geſtoßenen Nelken und Pfeffer, bis die Brühe nahezu eingetrocknet iſt, und wende es ein Mal um. Wenn es kalt, gib es zu Tiſche, ſeihe die Brühe und miſche ſie mit ein wenig Eſſig zur Sauce.

Rindsrund (vom Hinterviertel).

Sollte ſorgfältig eingeſalzen und acht bis zehn Tage lang mit der Salzbrühe eingerieben werden; will man es länger aufhalten, ſo wende es blos um. Das Bein muß zuerſt heraus genommen und das Fleiſch aufgeſpeilert und zuſammengebunden werden, ſo daß es ganz rund wird. Es kann mit Peterſilie geſpickt werden, wenn man es liebt, in welchem Falle Oeffnungen mit einem ſcharf zugeſpitzten Meſſer angebracht werden müſſen, um die Peterſilie roh und dicht hineinzuſtecken. So bald das Fleiſch ſiedet, muß es abgeſchäumt werden, und hernach muß man es langſam ſieden laſſen.

Walliſer Rindfleiſch (Welsh-beef).

Nimm das vorige Stück und reibe es mit vier Loth Salpeter ein. Wenn es ſechs Stunden geſtanden, würze es mit Pfeffer, Salz und ein wenig geſtoßenem Piment. Laß' es ſechzehn Tage lang im Salzwaſſer liegen und wende es häufig um. Wenn es ſorgfältig mit der Salzbrühe abgewaſchen, lege es

Digitized by Google

in ein irdenes Gefäß, und backe es in einem Backofen mit ziemlich viel Rindsnierenfett darüber und darunter. Bedecke es mit gewöhnlichem Teig und laß' es sechs bis acht Stunden in dem Ofen. Iſt dieß geſchehen, ſo gieße die Brühe ab und laß' es ſtehen, bis es abgekühlt. Es kann zwei Monate lang aufgehalten werden und bleibt ſtets gleich gut.

Gebratene Zunge und Euter.

Nachdem die Zunge ſauber gereinigt, ſalze ſie mit Kochſalz und Salpeter ein, und laſſe ſie drei Tage liegen; dann ſiede ſie, ebenſo ein ſchönes junges Euter und einiges Fett dabei — dieſe aber abgeſondert von der Zunge — bis beide ziemlich weich ſind; laß' ſie hierauf abkühlen, dann binde den dicken Theil des einen an den dünnen des andern und brate Zunge und Euter miteinander. Gib ſie mit guter Fleiſchbrühe und Korinthen-Gelée-Sauce zu Tiſche. Einige Gewürznelken ſollten in das Euter geſteckt werden. Dieß iſt ein vortreffliches Gericht.

Zungen einzuſalzen, zu räuchern, zu dörren.

Manche lieben Rindszungen mit der ganzen Wurzel eingemacht, in welchem Falle ſie viel größer ausſehen, ſonſt aber keinen andern Vortheil gewähren, da die Wurzel zu hart iſt, um ſie hübſch abzuſchneiden, wenn die Zunge eingeſalzen wird. Soll die Wurzel abgeſchnitten werden, ſo löſe ſie in der Nähe der Gurgel ab, doch ohne das unter der Zunge befindliche Fett. Die Wurzel muß über Nacht in Salz und Waſſer eingeweicht und vor der Zubereitung außerordentlich reinlich geſäubert werden, wo ſie dann, mit Fleiſchbrühe gedämpft, ſehr gut iſt, oder zwei Tage lang eingeſalzen und zur Erbſenſuppe verwendet werden kann. Nachdem das Fett und ein wenig von der Drüſe unter der Zunge an dieſer gelaſſen worden, beſtreue ſie mit Salz und laß' ſie bis zum folgenden Tage trocknen. Dann nimm zu jeder Zunge einen großen Löffel voll Salz, eben ſo viel Rohzucker, und halb ſo viel Salpeter; reibe es gut ein, und wiederhole das Letztere eine Woche lang jeden Tag, dann thue noch einen zweiten großen Löffel voll Salz daran. Wird eine Zunge täglich eingerieben, ſo iſt ſie in zehn Tagen fertig; wendet man ſie aber blos in der Salzbrühe um, ſo iſt ſie in vier bis fünf Wochen noch nicht zu viel geſalzen, länger ſollte ſie aber nicht aufgehalten werden. Soll ſie gedörrt werden, ſo ſchreib das Datum auf ein Stückchen Pergament und befeſtige dieß daran. Räuchere ſie drei Tage lang, oder hänge ſie an einem trockenen Platze zum Dörren auf, ohne ſie zu räuchern. Um die Zunge zuzubereiten, ſiede ſie außerordentlich weich, in fünf Stunden wird ſie fertig ſein, und wenn es bälder geſchehen, ſo kann ſie leicht warm gehalten werden. Je länger man ſie nach dem Räuchern aufbewahrt, deſto höher iſt ihr Wohlgeſchmack; iſt ſie ſehr hart, ſo kann man ſie vier bis fünf Stunden einweichen; doch nach dem Geſchmacke vieler Leute wird ſie am beſten unmittelbar aus der Salzbrühe zubereitet.

Eine andere Art.

Reinige die Zungen wie vorgeſagt; auf zwei Stück nimm zwei Loth Salpeter und zwei Loth Prunellſalz, damit reibe ſie täglich ein. Am dritten Tage bedecke ſie mit Kochſalz, wende ſie drei Wochen lang täglich um, dann trockne ſie, reibe ſie hierauf mit Kleien und nun räuchere ſie. In zehn Tagen ſind ſie zum Speiſen fertig. Bewahre ſie an einem kühlen, trockenen Orte.

Digitized by Google

Gedämpfte Zungen.

Salze eine Zunge eine Woche lang mit Kochſalz und Salpeter ein, und wende ſie täglich um. Siede ſie ſo weich, daß ſie ſich ſchält; wann dieß geſchehen, dämpfe ſie in mäßig ſtarker Fleiſchbrühe; würze ſie mit Soja, Schwamm-Katchup, ſpaniſchem Pfeffer, geſtoßenen Gewürznelken, und, wenn es nöthig, mit Salz. Gib ſie mit Trüffeln, Morcheln und Schwämmen, in Fleiſchbrühe gedämpft, zu Tiſche.

Bei dieſer und der nächſtfolgenden Zubereitung müſſen die Wurzeln vor dem Einſalzen von den Zungen abgeſchnitten, aber etwas Fett daran gelaſſen werden.

Eine vortreffliche Art, eine Zunge zum Kaltverſpeiſen zuzubereiten.

Würze ſie mit Kochſalz, Salpeter, braunem Zucker, ein wenig Seeſalz, Pfeffer, Nelken, Muskatenblüthe und Piment, zu feinem Pulver verſtoßen, und laß' ſie vierzehn Tage darin; dann nimm die Pökelbrühe hinweg, lege die Zunge in einen kleinen Topf und thue etwas Butter daran; bedecke ſie mit einem Schwarzbrodteige, und backe ſie langſam, bis ſie ſo weich iſt, daß man einen Strohhalm durchſtecken könnte.

Der dünne Theil gedörrter Zungen läßt ſich eben ſo gut, wie getrocknetes Rindfleiſch reiben, und gibt auch eine feine Zugabe zu Vermehrung des Wohlgeſchmackes einer Omelette.

Rindsherz.

Waſche es ſorgfältig; fülle es, wie einen Haſen, und gib es mit ſtarker Fleiſchbrühe und Korinthen-Gelée-Sauce zu Tiſche. Gehacktes Fleiſch dazu und Portwein.

Gedämpfter Ochſenkinnbacken, einfache Art.

Weiche einen hübſchen Kinnbacken ein und reinige ihn den Tag zuvor, ehe er zubereitet werden ſoll; lege ihn in einen Schmortopf, der feſt ſchließt, mit zwei Maß Waſſer; laß' ihn gelinde wallen, nachdem er zuvor wohl aufgekocht hat, und gehörig abgeſchäumt worden. Nach zwei Stunden thue eine ſtarke Portion gelbe Rüben, Lauch, zwei bis drei Steckrüben, ein Bündel Gewürzkräuter, etwas ganzen Pfeffer und acht Loth Piment daran. Schäume es oft ab; iſt das Fleiſch weich, ſo nimm es heraus, und bedecke es, damit es nicht ſchwarz werde; laß' die Suppe kalt werden, ſchöpfe das Fett ab, und ſtelle ſie beſonders, oder mit dem Fleiſche auf. Es ſollte hübſch braun ausſehen, was durch gebrannten Zucker geſchehen kann, oder wenn man einige mit Semmelmehl beſtreute Zwiebeln ganz braun braten und ſie damit kochen läßt. Dieß letztere verbeſſert alle Suppen und Fleiſchbrühen brauner Art. Liebt man die Gemüſe in der Suppe nicht, ſo können ſie herausgenommen und eine kleine geröſtete Semmel, oder Brod in der Pfanne gebacken, dazu gethan werden. Sellerie gibt eine gute Zugabe, und ſollte ſtets mit aufgeſtellt werden.

Eine andere Art.

Weiche einen halben Kopf drei Stunden lang ein und reinige ihn in ſehr viel Waſſer. Nimm das Fleiſch von den Knochen ab, und lege es mit einer großen Zwiebel, einem Bündel Gewürzkräutern, etwas geſtoßenem Piment, Pfeffer und Salz in einen Topf; gieße eine Maß Waſſer darüber, und bedecke

Digitized by Google

den Topf feſt mit Fließpapier, oder einem Deckel, der darauf paßt. Laß' ihn acht Stunden in einem mäßig warmen Backofen ſtehen, oder neben dem Feuer, auch auf einem heißen Herde gelinde kochen. Wenn das Fleiſch weich iſt, thue es in einen reinen Topf, und laß' es abkühlen. Nimm nun das Fett ab, und wärme das Fleiſch Stückweiſe in der Brühe, zu der noch Trüffeln, Morcheln und Fleiſchklöße genommen werden müſſen. Thue Gemüſe nach Gefallen dazu.

Markknochen.

Sind ſie zu lang, um ſie ungetheilt aufzuſtellen, ſo ſäge ſie in zwei Hälften; bedecke das offene Ende mit einer dicht mit Semmelmehl beſtreuten und feſtumgebundenen Serviette. Siede ſie und gib ſie mit ſehr warmen geröſteten Brodſchnitten zu Tiſche. Das Mark gibt gute Puddings. Siehe dieſe.

Kuttelflecke

können in einer Terrine aufgeſtellt werden, nachdem ſie in Milch und Zwiebeln gedämpft, oder in dünnen Teig eingetauchten Stücken in der Pfanne gebacken worden. In beiden Fällen gib zerlaſſene Butter als Sauce dazu. Oder ſchneide den dünnen Theil in längliche Stücke, und dämpfe ſie in Fleiſchbrühe; verdicke dieſe mit Butter, die in ein klein wenig Semmelmehl gerollt, und thue einen Löffel voll Schwamm-Katchup daran. Oder auch ſiede ſie in Milch, und gib ſie in weißer Sauce zu Tiſche.

Eingepökelte Kuttelflecke.

Laß' die Kutteln ſieden, aber nicht weich; dann lege ſie in Salz und Waſſer, das jeden Tag aber friſch zugegoſſen werden muß, bis Alles verbraucht iſt. Wenn ſie zubereitet werden ſollen, tauche ſie in geſchlagenen Teig von Semmelmehl und Eiern und backe ſie hübſch braun in der Pfanne.

Ochſen- oder Kuhfüße.

Da ſie allgemein und wohlfeil ſind, ſo werden ſie nicht beſonders geachtet; allein ſie enthalten viel Nahrungsſtoff, und können auf verſchiedene Weiſe zubereitet werden: —

Weiche ſie gut ein; ſiede ſie, und ſtelle ſie in einer Serviette auf, dazu folgende Sauce in einer Saucière: Stark zerlaſſene Butter, ein großer Löffel voll Eſſig, ein Kochlöffel voll Senf und eben ſo viel Salz. Oder ſiede ſie, und dämpfe ſie dann in brauner Fleiſchbrühe. Oder ſchneide ſie in vier Theile, tauche jeden in Eier und Semmelmehl, und backe ſie in Butter. Oder brate ſie, und gib ſie mit gebratenen Zwiebeln, die rund darum hergelegt werden, zu Tiſche; Sauce wie zuvor. Oder backe ſie zur Mock turtle. (S. dieſen Art.).

Das Waſſer, in dem ſie geſotten werden, gibt auch, nebſt dem von Kalbsfüßen, ſehr gute Gelées, ſüße und andere, wenn ſie gehörig bereitet werden, und verurſacht weit weniger Koſten. Dieſe Gallerte verleiht auch den Suppen und Fleiſchbrühen, wie nachher aufgeführt werden wird, vermehrte Kraft.

Nierenfett.

Dieſer ſo nothwendige Artikel iſt, ſeiner großen Nachfrage wegen, oft ſehr ſelten, und da das Nierenfett ſehr leicht umſteht, ſo iſt beſondere Sorgfalt nöthig, um es in ſeiner ganzen Vollkommenheit aufzubewahren. Es muß, ſo wie es nach Hauſe gebracht wird, genau unterſucht, und jedes noch ſo kleine Stück von Nieren, Drüſen oder Haut hinweggenommen, die feſten Theile von den häutigen und lockern getrennt, die letztere zuerſt gebraucht, und die andere,

Digitized by Google

wenn ſie trocken gewiſcht, in einen Topf gelegt, und mit Salz und Waſſer bedeckt werden. Auf dieſe Weiſe kann man es ein oder ein paar Monate zu Füllſeln, zu Puddings ꝛc. aufbewahren, doch ſollte es zuvor in friſchem Waſſer eingeweicht werden.

Bratenfett iſt dasjenige Fett, welches man vom Spießbraten erhält und zum Backen der Fiſche gebraucht; es macht ebenfalls einen guten Paſtetenteig zum Küchengebrauche. Da, wo viel Fleiſch zubereitet wird, gibt es für die Köchin vieler Familien ein profitables Nebengeſchäft durch den Verkauf an Aermere.

Rindfleiſch und Kohl, (Bubble and Squeak).

Siede, hacke und brate etwas Kohl mit ein wenig Butter, Pfeffer und Salz in der Pfanne und lege halbgekochtes und leicht in der Pfanne gebratenes Rindfleiſch in Schnitten darauf.

Kalbfleiſch.

Aufbewahrung.

Am erſten wird derjenige Theil einer Kalbskeule ſchlecht, wo das Euter zurückgeſpeilert iſt. Der Speiler ſollte herausgenommen und das ganze Fleiſch jeden Tag abgewiſcht werden, wodurch daſſelbe auch bei heißer Jahreszeit drei bis vier Tage lang aufbewahrt werden kann, wenn die Speiſekammer gut iſt. Verſäume nicht, die längs des Rückgrathes herablaufende Röhre an einem Lendenſtücke herauszunehmen, wie dieß auch beim Rindfleiſche geſchieht, um dem Umſtehen vorzubeugen. Die Einfaſſung der Bruſt muß gleichfalls hinweggenommen und das Innere derſelben abgewiſcht, abgeſchabt, und mit ein wenig Salz beſprengt werden.

Iſt Kalbfleiſch in Gefahr, ſich nicht halten zu wollen, ſo waſche es durchaus, thue die Stücke in einen Topf ſiedenden Waſſers und laß' es zehn Minuten lang kochen, dann hebe es in einer ſehr kühlen Speiſekammer auf. Oder kann es in kaltes Waſſer gelegt und abgekühlt, dann abgewiſcht und nun erſt aufbewahrt werden.

Kalbskeule.

Haue ſie klein oder groß ab, je nach der Zahl der Geſellſchaft; nimm den Knochen heraus, fülle den leeren Raum mit einem guten Füllſel, und ſpeilere ſie ganz rund auf; die breite Seite laß' oben. Wenn ſie halb gebraten, oder auch noch früher, bedecke das Fett mit Papier, und trage Sorge, daß das Fleiſch nicht zu früh vom Feuer komme, von dem es ziemlich entfernt ſein muß, da es ſehr feſt iſt; gib ſie mit zerlaſſener, darüber gegoſſener Butter zu Tiſche. — Es kann auch ein Theil davon eingemacht, oder auf irgend eine der hienäch angegebenen Arten zubereitet werden.

Knieſtück.

Wenige lieben das Kalbfleiſch geſotten, daher wird es gut ſein, das Knieſtück klein zu laſſen und zuvor einige Schnitten abzuſchneiden, und da ſich dieſes Stück länger aufhalten läßt als die Keule, ſo iſt es am beſten, die Stücke erſt dann abzuſchneiden, wenn man ihrer bedarf. Zerhaue die Knochen, damit das Stück weniger Raum einnehme, waſche es wohl, und lege es in eine Pfanne mit drei Zwiebeln, ein paar Blättern Muskatenblüthe und einigen

Pfefferkörnern; bedecke es mit Waſſer und laß' es gelinde kochen, bis es gar iſt. Zur ſelben Zeit ſollten ein wenig Maccaroni, oder Reis, oder Reismehl damit gekocht werden, um die Brühe einigermaßen zu verdicken, aber nicht zuviel. Vor dem Auftragen thue dreiviertel Schoppen Milch mit Rahm daran, und trage es entweder mit dem Fleiſche oder ohne daſſelbe auf. Das Fleiſch kann in dieſer Suppe oder abgeſondert zu Tiſche gegeben werden. Im letztern Falle kann man es mit Zwiebelſauce übergießen. Speck und einige Gemüſe werden in der Regel mit geſottenem Kalbfleiſche gegeſſen. Zum Garniren nimm gehackte Peterſilie.

Auch kann das Knieſtück mit aufgeſchnittenen Zwiebeln und Butter in einer Pfanne hübſch braun gebacken werden; halte Erbſen, Lattich, Zwiebeln und ein paar Gurken bereit, die in ſehr wenig Waſſer eine Stunde lang gedämpft haben müſſen; dann thue dieſe an das Fleiſch und dämpfe es damit, bis es weich genug zum Eſſen iſt, doch nicht allzu weich. Lege Pfeffer, Salz und ein Bischen aufgeſchnittene Münze daran, und gib es mit einander zu Tiſche.

Vorderviertel (Schulter).

Schneide das Knieſtück zum Dämpfen oder zur Brühe ab. Den andern Theil brate mit einem Füllſel am Spieße; man kann ihn ſpicken. Gib das Gericht mit zerlaſſener Butter zu Tiſche.

Das Schulterblatt iſt, wenn ziemlich viel Fleiſch daran gelaſſen wird, mit Schwamm- oder Auſternſauce, oder Schwamm-Katchup in Butter gegeſſen, ſehr vortrefflich.

Gefülltes Kalbfleiſch.

Hänge ein kleines Vorderviertel zwei Tage lang auf, waſche, trockne und beine es aus. Breite ein Füllſel aus dreißig Auſtern, (jede in vier Theile geſchnitten) acht Loth fetten und mageren Speck oder Schinken, vier Loth friſche Butter, vier Loth Brodkrumen, ein Dutzend kleinen Zwiebeln, ein wenig Peterſilie, deßgleichen Majoran, außerordentlich fein gehackt, einen kleinen Löffel voll Salz, einen Theelöffel voll weißen Zucker, mit zwei Eiern vermiſcht. Rolle dieß in das Fleiſch und binde es ſo feſt zuſammen, daß nichts von dem Gewürze verloren geht. Spicke das Fleiſch und wickle es in einen großen Bogen Papier, der wohl mit Butter beſtrichen iſt, ſtecke es an einen kleinen Spieß, halte es in gehöriger Entfernung vom Feuer, bis es nach und nach durchaus heiß wird, dann bring' es allmählig näher; auf jedes Pfund darf zwanzig Minuten gerechnet werden. Etwa zwanzig Minuten bevor es gar ſein mag, nimm das Papier ab, beſtreue das Fleiſch leicht mit Semmelmehl und laß' es eine hellbraune Farbe bekommen, dann ſulze es und ſtelle es mit einer kräftigen Brühe auf der Platte auf.

Halsſtück.

Schneide den Hals ab, laß' ihn ſieden und begieße ihn mit Zwiebelſauce. Er ſollte in Milch und Waſſer geſotten werden. Auch kann ſtatt Zwiebelſauce, Butterſauce mit Peterſilie gegeben werden. Oder kann man das Stück mit ganzem Reis, kleinen Zwiebeln und Pfefferkörnern in ſehr wenig Waſſer dämpfen. Auch kann man es ſieden und mit Speck und Küchenkräutern eſſen. Das beſſere Ende kann am Spieße gebraten, als Schnitten auf dem Roſte gebraten, oder in Paſteten zubereitet werden. Da es ein trockenes Stück iſt,

Digitized by Google

ſo wird das Spicken ſehr zu ſeiner Verbeſſerung beitragen, wenn es am Spieße gebraten wird.

Halsſtück à la braise.

Spicke das beſſere (hintere) Ende mit Speck, der in feingehackter Peterſilie, Salz, Pfeffer und Muskatennuß gerollt worden; lege es in einen Schmortopf, und bedecke es mit Waſſer. Thue das andere Ende, ein wenig magern Schinken oder Speck, eine Zwiebel, zwei gelbe Rüben, zwei Sellerieworzeln und ein Glas Madeira daran. Dämpfe es zwei Stunden lang, oder überhaupt bis es nicht allzuweich iſt. Schöpfe die Brühe ab, bräune ein wenig Mehl mit Butter, in einem Schmortopfe, und lege das Fleiſch, den obern Theil nach unten, darein. Laß' es über dem Feuer, bis es eine Farbe bekommt, dann thue es in die Schüſſel, gieße etwas von der Brühe daran, rühre ſie um und laß' ſie ein wenig kochen, ſchäume ſie ſäuberlich ab, drücke den Saft einer Pomeranze oder Citrone darein und gib ſie mit dem Fleiſche zu Tiſche.

Kalbsbruſt.

Wenn ſie groß iſt, ſo können, ehe man ſie am Spieße bratet, die beiden Enden abgenommen, gebacken und gedämpft werden, oder kann man auch das Ganze braten. Sie muß mit Butter begoſſen werden.

Bleibt etwas übrig, ſo ſchneide es in hübſche Stücke, lege ſie in einen Schmortopf und gieße etwas Fleiſchbrühe daran, oder wenn keine vorräthig iſt, thut es auch ein wenig Waſſer; füge ein Bündel Kräuter, ein paar Blätter Muskatenblüthe, etwas Pfeffer und eine Sardelle hinzu; dämpfe ſie, bis ſie weich ſind; verdicke die Brühe mit Butter und Semmelmehl, nimm auch ein wenig Katchup dazu; man kann auch die ganze Bruſt dämpfen, nachdem man die beiden Enden abgenommen.

Gib das Bröschen ganz darauf zu Tiſche; es kann entweder gedämpft oder halb geſotten und dann mit Brodkrumen, Kräutern, Pfeffer und Salz bedeckt und in einem Blechofen gebacken werden.

Hat man einige Schwämme, Trüffeln und Morcheln, ſo können ſie mit gedämpft und aufgeſtellt werden.

Geſottene Kalbsbruſt mit Zwiebelſauce iſt ebenfalls ein vortreffliches Gericht, wenn ſie nicht alt oder zu fett iſt.

Gerollte Kalbsbruſt.

Beine ſie aus, nimm die dicke Haut und die Knorpeln heraus und klopfe ſie mit einem Rollholze. Würze ſie mit feingehackten, mit Salz, Pfeffer und Muskatenblüthe vermiſchten Gewürzkräutern. Lege einige dicke Stücke ſchönen Schinken darein; oder rolle zwei bis drei hübſch rothe, zuvor eine oder ein paar Stunden geſottene und abgehäutete Kalbszungen in dieſelbe. Wickle ſie feſt in ein Tuch, binde ſie zu und ſetze ſie über ein gelindes Feuer, um ſie in ſehr wenig Waſſer wallen zu laſſen, bis ſie ganz weich iſt; dieß wird einige Stunden erfordern. Nun lege ſie auf den Küchentiſch, mit einem Brette und Gewichte darauf, bis ſie ganz kalt iſt.

Geſottene und ausgebeinte Schweinsfüße können darein oder darum hergelegt werden. Wenn die Lagen verſchiedene Farben haben, ſo ſehen ſie beſſer aus, man kann daher abwechslungsweiſe das Gelbe von hartgeſottenen Eiern, rothe Rüben, Schinken und Peterſilie nehmen, Alles muß aber gehackt ſein.

Digitized by Google

Wenn ſie kalt iſt, nimm Tuch und Zwirnband ab, gieße die Brühe darüber, die zwei Mal wöchentlich aufgekocht werden muß, wenn ſie ſich halten ſoll.

Dieſelbe warm zu ſpeiſen.

Beine ein Stück von der Bruſt aus und lege eine Füllſel von Gewürzkräutern, Brod, einer Sardelle, ein paar Löffeln voll geriebenen Schinken, ſehr wenig Muskatenblüthe, weißem Pfeffer und gehacktem Schnittlauch darüber; dann rolle es zuſammen, binde es feſt zu und dämpfe es in Waſſer oder ſchwacher Fleiſchbrühe. Sorge, daß es die Farbe erhalte, und gib es in Kalbsbrühe oder Fricaſée-Sauce, mit Schwämmen und Artiſchocken zu Tiſche.

Kalbs-Currie zu bereiten.

Schneide einen Theil einer Kalbsbruſt in etwa drei Zoll lange und zwei Zoll breite Stücke, backe ſie in Butter in der Pfanne hellbraun, wozu eine feingeſchnittene Zwiebel genommen wird. So lange ſie noch heiß ſind, reibe ſie ſtark mit zwei Eßlöffeln voll Curriepulver ein. Lege ſie nun in einen Schmortopf, thue gute Kalbfleiſchbrühe, Pfeffer, Salz und zwei Loth Butter daran, und dämpfe ſie ſehr gelinde, bis das Fleiſch ganz weich iſt.

Kann man friſchen ſpaniſchen Pfeffer, der unter dem Namen Chillie bekannt iſt, dazu haben, ſo vermehrt dieß den Wohlgeſchmack ſehr; man kann aber auch ſtatt deſſen andere friſch oder eingepökelt (capiscum) oder auch den Saft einer Citrone oder von indiſchen Pökelfrüchten nehmen, um die Brühe ziemlich ſcharf zu machen.

Fiſche, Geflügel und alle Gattungen Fleiſch können ſo zubereitet werden.

Lendenſtück à la daube.

Schneide das dicke Ende eines Lendenſtückes (Nierenſtück) ab, nimm das Hüftbein heraus, fülle die Höhlung mit einem guten Füllſel, binde es feſt zu und lege es nebſt dem herausgenommenen Knochen in einen Schmortopf, thue ein kleines Bündel Kräuter, eine Sardelle, zwei Blätter Muskatenblüthe, ein wenig weißen Pfeffer und anderthalb Schoppen Kalbsbrühe daran. Bedecke das Fleiſch mit fetten Speckſchnitten und lege einen Bogen weißes Papier darüber, decke den Topf feſt zu, laß' das Fleiſch zwei Stunden lang gelinde kochen, dann nimm den Speck heraus und ſulze das Fleiſch. Gib es mit Schwämmen oder mit Sauerampferſauce, oder irgend etwas Anderm zu Tiſche.

Kalbsrollen, entweder kalt oder friſch.

Schneide dünne Stücke und breite über ſie eine gute Würze von einigen Brodkrumen, ein wenig gehacktem Speck oder geriebenem Schinken und ein Bischen Nierenfett, Peterſilie und Schalotten (oder anſtatt der beiden letztern friſche Schwämme, klein geſchnitten und gedämpft), Pfeffer, Salz und ſehr wenig Muskatenblüthe aus. Mit dieſem Füllſel kann man entweder die Rolle gleich einer Bratwurſt füllen, oder es mit dem Fleiſche aufrollen. In beiden Fällen muß dieſes ſehr feſt zugebunden und ſehr gelinde in Fleiſchbrühe und einem Glaſe Xeres gedämpft werden. Wenn es weich iſt, gib es, nachdem es wohl abgeſchäumt, zu Tiſche.

Kalbsrogout mit Gemüſe (Harrico).

Nimm das beſſere Ende eines kleinen Halsſtückes; haue die Beine entzwei, aber laß' ſie am ganzen Stück; dann lege es in einen Schmortopf,

Digitized by Google

bedecke es mit brauner Fleiſchbrühe, und wenn es bald gar iſt, halte eine Pinte gekochter Erbſen, ſechs geſchälte, aufgeſchnittene Gurken und zwei in vier Theile geſchnittene Stücke Krauskohl bereit, alle in ein wenig guter Fleiſchbrühe gedämpft, lege ſie zu dem Fleiſche und laß' es miteinander zehn Minuten lang gelinde kochen. Iſt das Fleiſch in der Schüſſel, ſo gieße die Brühe mit den Gemüſen darüber und lege die Kohlköpfe mit Fleiſchklößen darum her.

Gehacktes Kalbfleiſch oder Geflügel kalt zu eſſen, genannt Dunelm.

Dämpfe einige kleine Schwämme in ihrem eigenen Safte und mit ein wenig Butter eine Viertelſtunde lang; hacke ſie ſehr klein und thue ſie nebſt der Brühe an gehacktes Kalbfleiſch mit ein wenig Pfeffer und Salz, etwas Rahm und einem Stückchen Butter, die in weniger als einem halben Theelöffel voll Semmelmehl gerieben worden. Laß' es drei bis vier Minuten lang gelinde kochen und gib es auf dünnen Brodſchnitten zu Tiſche.

Geſchnittenes Kalbsragout.

Schneide kaltes Kalbfleiſch ſo fein als möglich, aber hacke es nicht, nimm dazu ein klein wenig aufgeſchnittene Citronenſchalen, zwei Scharren Muskatennuß, etwas Salz und vier bis fünf Eßlöffel voll ſchwacher Fleiſchbrühe, Milch oder Waſſer, laß' dieß gelinde mit dem Fleiſche kochen, aber nicht ſieden, und thue ein wenig in Semmelmehl getauchte Butter daran. Lege dreieckige Stückchen geröſteten Brodes um die Platte. Gebackene Brodkrumen, leicht darüber hergeſtreut, oder in gleichen Haufen auf dem Fleiſche ausgebreitet, dienen ſehr dazu, das Anſehen und den Wohlgeſchmack zu vermehren; ein wenig gehackte Schalotten können auch darüber geſtreut werden.

Kalbsrippchen. Maintenon-Schnitten (Cutlets).

Schneide Schnitten von etwa dreiviertel Zoll Dicke ab, klopfe ſie mit dem Rollholze und befeuchte ſie auf beiden Seiten mit einem Ei; tauche ſie in eine Würze von Brodkrumen, Peterſilie, Quendel, Majoran, Pfeffer, Salz und ein wenig geſchabter Muskatennuß; dann falte ſie in Papier und brate ſie auf dem Roſte; gib zerlaſſene Butter mit ein wenig Schwamm-Katchup in einer Sauciere dazu.

Eine andere Art von Zubereitung.

Richte ſie zu, wie vor, und backe ſie in der Pfanne, dann lege ſie in eine Schüſſel und halte ſie warm, beſtreue ſie ein wenig mit Semmelmehl und thue ein Stückchen Butter daran, bräune ſie, dann gieße ein wenig ſiedendes Waſſer darüber und laſſe ſie roth kochen; würze ſie mit Pfeffer, Salz und Katchup.

Oder richte ſie, wie oben geſagt, zu, und laß' ſie in einem Blechofen backen, gieße dann zerlaſſene Butter und Champignonſauce darüber.

Oder pfeffere, ſalze und ſiede ſie, beſonders Halsſchnitten. Sie ſind vortrefflich zu Gemüſen.

Kalbsſcheibchen (Collops).

Schneide lange, dünne Schnitten ab, klopfe ſie wohl, lege dünne Speckſchnittchen von derſelben Größe darüber und breite ein ſtark gewürztes gutes Füllſel, ſowie ein wenig Knoblauch und ſpaniſchen Pfeffer darüber aus. Rolle ſie in der Größe von zwei Fingern dicht auf, ſie dürfen aber nicht länger als

Digitized by Google

zwei bis drei Zoll ſein, ſchiebe einen ſehr dünnen Speiler durch, um ſie feſt aufzufaſſen, reibe ſie mit Eiern ein, backe ſie in der Pfanne hübſch braun und gieße eine gute braune Fleiſchbrühe darüber.

Eine andere Art, ſie ſchnell zuzubereiten.

Schneide ſie mit einem ſcharfgeſchliffenen Meſſer ſo fein als Papier in kleine Stücke. Lege die Haut und andere einzelne Stücke in ein wenig Waſſer, mit etwas Pfeffer und Salz, und ſtelle dieſe an das Feuer, während die Scheibchen geklopft werden, tauche ſie dann in eine Würze von Kräutern, Brod, Pfeffer, Salz und Muskatennuß, nachdem ſie zuvor mit einem Ei befeuchtet werden. Dann lege ein Stückchen Butter in eine Bratpfanne und laß' ſie ſehr ſchnell braten, denn da ſie ſo dünn ſind, ſo iſt es in zwei Minuten auf beiden Seiten geſchehen, ſtelle ſie ſofort in einer gewärmten Schüſſel vor das Feuer, dann ſchöpfe die Brühe in die Bratpfanne und laß' ſie in dieſer etwas einkochen, ſofort aber gieße ſie über die Scheibchen. Ein wenig Katchup macht ſie noch beſſer.

Schottiſche Collops (Kalbsſcheibchen).

Schneide Kalbfleiſch in dünne, etwa drei Zoll große Stücke, ziemlich rund, klopfe ſie mit dem Rollholze und ſchabe ein wenig Muskatennuß darauf; tauche ſie in Eigelb und brate ſie in ein wenig Butter hübſch braun in der Pfanne; gieße die Butter ab und halte dreiviertel Schoppen Fleiſchbrühe, ein kleines Stückchen in ein wenig Semmelmehl geriebene Butter, einen Eidotter, zwei große Löffel voll Rahm und ein Bischen Salz warm bereit, um es über die Scheibchen zu gießen. Die Sauce darf aber nicht ſieden, ſondern muß umgerührt werden, daß ſie ſich verdicke.

Muſcheln von kaltem Kalbfleiſch oder Hühnern.

Hacke das Fleiſch außerordentlich klein und ſetze es mit ein wenig geſchabter Muskatennuß, Pfeffer und Salz und ein wenig Rahm zehn Minuten lang zum Feuer: dann thue es in Kammmuſchelſchalen und fülle ſie mit Brodkrumen auf, lege einige Stückchen Butter darauf und bräune ſie vor dem Feuer.

Sowohl Hühner- als Kalbfleiſch ſieht, auf dieſe Weiſe zubereitet, recht gut aus und ißt ſich gut, gebackene Brodkrumen kann man darauf legen.

Kalbs-Fricandeau.

Schneide ein großes Stück, etwa neun Zoll lang und halb ſo dick und breit von der fetten Seite der Keule ab, klopfe es mit dem Rollholze, häute es ab und trenne die rauhen Ränder davon. Spicke es oben und an den Seiten, bedecke es mit fettem Speck und dann mit weißem Papier, lege es in einem Schmortopf mit einigen Stücken ungekochten Kalb- oder Hammelfleiſches, vier Zwiebeln, einer aufgeſchnittenen Schalotte, einem Bündel Gewürzkräutern, vier Blättern Muskatenblüthe, vier Lorbeerblättern, anderthalb Schoppen guter Fleiſchbrühe und einem Viertelpfund magerem Schinken. Decke den Topf feſt zu und laß' es drei Stunden lang dämpfen, dann nimm das Fleiſch heraus, ſchöpfe das Fett von der Brühe und laß' ſie ſchnell kochen, bis ſie zur Gallerte wird. Halte das Fricandeau warm, ſulze es damit und gib es mit dem Ueberreſte der Gallerte auf den Tiſch; Sauerampferſauce oder Endivienſauce beſonders.

Digitized by Google

Eine wohlfeilere, aber ebenfalls gute Art, ein Fricandeau von Kalbfleiſch zuzubereiten.

Mit einem ſcharfgeſchliffenen Meſſer ſchneide den magern Theil eines großen Halsſtückes am beſſern Ende ab, indem es in Handlänge von den Beinen abgelöst wird, und bereite es, wie vorgeſagt, ſo hat man blos das Fleiſch von drei bis vier Knochen nöthig, die eine gute Brühe geben; nimmt man dagegen den Hauptthеil der Keule dazu, ſo iſt das Ganze verdorben.

Fricandeau von Kalbsbröschen.

Nimm zwei große, runde Kalbsbröschen und bereite ſie wie das Kalbfleiſch, mache eine kräftige Brühe mit Trüffeln, Morcheln, Schwämmen und Artiſchoken und gieße ſie darum. Wird das Fricandeau vor der Zubereitung einige Stunden lang in kaltes Waſſer gelegt, ſo wird es weißer und weicher.

Kalbs-Oliven.

Schneide lange, dünne Stücke ab, lege dünne Schnitten fetten Specks darauf, und über dieſe eine Lage ſtark gewürzten Füllſels mit gehackten Schalotten und ſpaniſchem Pfeffer. Rolle ſie feſt auf, etwa zwei Finger dick, aber nicht mehr als zwei bis drei Zoll lang, ſtecke ſie an einen kleinen Speiler ringsum auf, reibe ſie mit einem Ei ein und brate ſie hübſch hellbraun in der Pfanne. Gib ſie mit brauner Fleiſchbrühe zu Tiſche, in der einige friſche oder eingemachte Schwämme gekocht werden müſſen. Garnire ſie mit gebackenen Klößen.

Kalbfleiſch einzumachen.

Eine kalte Keule gibt das hübſcheſte Stück zum Einmachen, oder verfahre wie folgt: Würze ein großes Stück der Keule, ehe ſie zubereitet iſt, mit etwas Muskatenblüthe, Pfefferkörnern und zwei bis drei Gewürznelken, lege es in einen Schmortopf, der es gerade faßt, fülle ihn mit Waſſer auf und laß' es drei Stunden lang im Ofen backen, dann ſtoße es ganz klein in einen Mörſer und thue Salz nach Geſchmack daran; an zu ſtoßendes Fleiſch, das zuvor gebacken worden, thue ein wenig Fleiſchbrühe, wenn es bald verſpeist werden ſoll, im andern Falle blos ein Stückchen kaum zerlaſſener Butter. Wenn es geſtoßen, bedecke es mit Butter.

Eingemachte Sachen halten ſich am beſten in ſehr kleinen Töpfen.

Kalbfleiſch oder Hühner mit Schinken einzumachen.

Stoße kaltes Kalbfleiſch oder das Weiße vom Huhn, würze es, wie vorgeſagt, und lege es mit Zwiſchenlagern von geſtoßenem oder eigentlich gehacktem Schinken in den Topf, preſſe jede Lage ſtark hinein und bedecke den Topf mit Butter. Dieß ſpeist ſich köſtlich, und ganz herausgenommen, gibt es ein treffliches Zugericht beim zweiten Gange; man kann es auch theilen.

Kalbfleiſchkuchen.

Siede ſechs bis acht Eier hart, ſchneide das Gelbe in zwei Theile und lege einige der Stücke auf den Boden des Topfes, ſchüttle ein wenig gehackte Peterſilie, einige Stücke Kalbfleiſch und Schinken darin, und dann thue wieder Eier daran, und ſo fahre fort hineinzulegen, bis der Topf voll iſt, jedes Mal ihn ſchüttelnd, und gehackte Peterſilie, Pfeffer und Salz dazu nehmend. Dann gieße Waſſer daran, daß die Schichten bedeckt ſind, und lege etwa zwei Loth Butter darauf, binde ihn mit doppeltem Papier zu und laſſe ihn etwa eine

Digitized by Google

Stunde im Ofen backen. Dann preſſe ihn mit einem Löffel feſt zuſammen und laß' ihn ſtehen, bis er abgekühlt iſt. Er kann nun in eine kleine Form gethan werden, aus der herausgenommen, er ein hübſches Zugericht oder Abendeſſen gibt.

Chartreuse.

Lege eine Kupferform mit fettem Specke aus, und am Rande herum aufgeſchnittene gelbe und Steckrüben, bedecke es mit einem Füllſel und lege dann ein Fricaſſée von Kalbfleiſch oder Geflügel darein. Bedecke die Form mit einem Teige, backe es eine Stunde lang und gib es auf einer Platte zu Tiſche.

Marmorirtes Kalbfleiſch.

Siede eine gedörrte Rindszunge weich, häute ſie ab, ſchneide ſie in dünne Stücke, und klopfe ſie mit einem halben Pfunde Butter und etwas geſtoßener Muskatenblüthe ſo fein als möglich. Halte gebratenes Kalbfleiſch von der Keule bereit, daß mit Butter geklopft und mit weißem Pfeffer und Salz gewürzt iſt, lege davon eine dicke Lage in einen großen Topf, dann die Zunge in rohen, unregelmäßigen Klumpen, daß ſie einander nicht berühren; fülle den Topf mit Kalbfleiſch auf und preſſe es feſt hinein. Gieße ausgelaſſene Butter dick darüber, bewahre es an einem trockenen, kühlen Platze, und gib es in dünnen Schnitten ohne die Butter zu Tiſche. Garnire ſie mit Peterſilie.

Eine vortreffliche Art, gebratenes Kalbfleiſch zuzubereiten.

Von einem nicht zu ſtark gebratenen Stücke ſchneide dünne Schnitten ab, entferne die Haut und die Knorpeln, ſtelle einige geſchnittene Zwiebeln, mit einer Schalotte, einem Stücke Butter und etwas Semmelmehl über das Feuer, brate und ſchüttle ſie. Thue etwas Kalbfleiſchbrühe und ein Bündel Gewürzkräuter daran, laß' es zehn Minuten lang wallen, ſchöpfe die Brühe ab und gieße ſie an das Fleiſch, lege ein wenig klein gehackte Peterſilie, geriebene Citronenſchalen und Muskatennuß daran, laß' es eine Minute lang wallen, dann thue das Gelbe von zwei Eiern hinzu, die mit zwei Löffeln voll Rahm und ſehr wenig Pfeffer verklopft worden, rühre es über dem Feuer um, bis es dick und weich iſt, drücke ein wenig Citronenſaft darein und dann gib es zu Tiſche.

Geſottener Kalbskopf.

Reinige ihn recht ſäuberlich und weiche ihn in Waſſer ein, damit er recht weiß ausſehe; nimm die Zunge zum Einſalzen und das Hirn zu einem eigenen Gerichte heraus. Siede den Kopf ſehr weich, dann beſtreue ihn mit Brodkrumen und gehackter Peterſilie, und bräune ſie, oder, wenn man will, laß' die eine Seite rein. Gib ihn mit Speck und Gemüſe zu Tiſche.

Das Hirn muß in kaltem Waſſer eingeweicht und dann geſotten werden, ſofort miſche es mit zerlaſſener Butter, gebrühtem, gehacktem Salbei, Pfeffer und Salz; die Zunge kann man dazu nehmen oder weglaſſen, ſie muß recht weich ſein.

Bleibt etwas von dem Kopfe übrig, ſo kann man den nächſten Tag ein Ragout daraus machen, und einige Stücke gelinde gewärmten Speckes darum legen.

Kalter Kalbskopf iſt recht gut, wenn er auf dem Roſte gebraten (grillirt) wird.

Ragout vom Kalbskopf.

Wenn der Kalbskopf halb geſotten, ſchneide das Fleiſch in halbe Zoll dicken und zwei bis drei Zoll langen Stücken ab, bräune etwas Butter, Semmelmehl und geſchnittene Zwiebeln und lege die Stücke mit ein wenig guter

Fleiſchbrühe, Trüffeln und Morcheln darein, laß' ſie ein wenig kochen und ſchäume ſie wohl ab, dann ſetze ſie zu einem mäßigen Feuer, um ſie wallen zu laſſen, bis ſie recht weich ſind. Würze ſie mit Pfeffer, Salz und ſpaniſchem Pfeffer im Anfange, und zehn Minuten vor dem Auftragen thue etwas gehackte Peterſilie und ein klein wenig Dragun, ſowie ſo fein als möglich geſchnittenen Majoran dazu, unmittelbar vor dem Auftragen aber drücke noch den Saft einer Citrone darein aus. Garnire das Gericht mit Fleiſchklößen und Stückchen von rund gerolltem Speck.

Eine andere Art.

Siede den Kopf faſt ganz gar, dann nimm das Fleiſch von der beſſern Seite mit einem ſcharfen Meſſer ſäuberlich von den Knochen, lege dieß in eine kleine Schüſſel, beſtreiche es mit zwei Eigelb, bedecke es mit Brodkrumen, einigen klein gehackten Kräutern, ein wenig Pfeffer und Salz, und einer Scharre Muskatennuß, Alles zuvor untereinandergemiſcht. Setze die Schüſſel an das Feuer und wende das Fleiſch hier und da um, damit alle Theile gleich braun werden. Mittlerweile ſchneide den Ueberreſt des Fleiſches und die Zunge vom Kopfe, welche zuvor geſchält werden muß, thue anderthalb Schoppen guter Fleiſchbrühe in eine Pfanne, dazu eine Zwiebel, ein kleines Bündel Kräuter (beſtehend aus Peterſilie, Baſilikum, Saturei, Dragun, Majoran und ein wenig Quendel), ein Bischen Salz und ſpaniſchen Pfeffer, eine Schalotte, ein Glas Xeres und ein wenig Auſternſaft. Koche dieß einige Minuten lang und ſeihe es über das Fleiſch, das mit ein wenig Semmelmehl beſtreut werden muß. Füge einige Schwämme, friſch oder eingemacht, einige Trüffeln und Morcheln und zwei Löffel voll Katchup hinzu, dann zerklopfe das halbe Hirn und thue es nebſt einem Bischen Butter und Semmelmehl zum Uebrigen.

Zerklopfe die andere Hälfte des Hirns mit gehackten Citronenſchalen, ein wenig Muskatennuß und Blüthe, etwas gehackter Peterſilie und einem Ei, dann backe es in der Pfanne als kleine Kuchen recht hübſch braun. Tauche einige Auſtern in Eigelb und thue daſſelbe; ebenſo einige gute Fleiſchklöße, die bereitet werden wie zum Mock-turtle. Garnire das Gericht mit dieſen und einigen vor dem Feuer nur ein klein wenig erwärmten kleinen Speckſtückchen.

Fricaſſirter Kalbskopf.

Reinige einen Kalbskopf und ſiede ihn halb, ſchneide das Fleiſch in kleine Stücke und thue es in einen Topf, dazu ein wenig aus den Knochen gemachter Fleiſchbrühe, etwas von dem Waſſer, worin es gekocht, ein Bündel Gewürzkräuter, eine Zwiebel und ein Blatt Muskatenblüthe. Sind junge Hähne im Hauſe, ſo nimm die Kämme dazu, ſiede ſie aber zuvor weich und ſchäle ſie; ein in große Würfel geſchnittenes Kalbsbröschen thut es aber auch eben ſo gut. Würze die Brühe mit ein wenig Pfeffer, Muskatennuß und Salz, reibe etwas Semmelmehl und Butter hinein und laß' es miteinander kochen, dann nimm die Kräuter und Zwiebeln heraus und thue eine Taſſe Rahm daran, ohne ſie darin kochen zu laſſen. Gib es mit kleinen, rundgerollten Speckſtückchen und Klößen zu Tiſche.

Gerollter Kalbskopf.

Brühe einen hübſchen Kalbskopf, reinige ihn ſäuberlich und nimm das Hirn heraus. Laß' ihn ſo weich ſieden, daß man die Knochen herausnehmen

kann, dann halte eine gute Portion gehackter Peterſilie, Muskatenblüthe und Nuß, Salz und weißen Pfeffer, Alles wohl untereinander gemiſcht, bereit, würze ihn ſtark damit, lege die Peterſilie in dichter Lage darein, dann eine Portion dicker Schnitten von gutem Schinken, oder eine abgehäutete Zunge von ſchöner Farbe, und ſtecke dann die Dotter von ſechs hübſch gelben Eiern an verſchiedenen Stellen herum. Rolle den Kopf ganz dicht auf und binde ihn ſo feſt als möglich zuſammen. Siede ihn, bis das Zwirnband nachläßt, dann lege ein Gewicht darauf, ohne aber das Band abzunehmen, bis er ganz kalt iſt. Bewahre ihn in der eigenen Brühe, Eſſig und Salz.

Unter dem Zwirnbande muß, wie bei andern Rollen, ein Tuch umgewickelt werden.

Gedämpfter Kalbskopf.

Siede einen recht kleinen Kalbskopf mit der Haut halb, ſchneide das Fleiſch in dreieckige Stückchen, und dämpfe ſie in einer braunen, nicht ſtark gewürzten Sauce; gib ſie mit Fleiſchklößen und Schwämmen, nachdem ſie mit Salz, Schwammpulver und ganz wenig Piment gewürzt worden, zu Tiſche.

Kalbshirn

kann, wie folgt, zubereitet werden und gibt ſo ein ſehr treffliches Gericht. Trage Sorge, daß es beim Zertheilen des Kopfes nicht mit verhauen werde, reinige es beſonders ſäuberlich und entferne alle großen Faſern mit der Haut, weiche es mehrmals in warmem Waſſer ein, ſchäle es ab, dann weiche es in Citronenſaft ein, worin ein wenig Kerbel drei Stunden lang gelegen. Trockne es wohl, tauche es hierauf in Butter und backe es in der Pfanne; gib es mit Folgendem zu Tiſche: Mache einen Kochlöffel voll Gallerte heiß, ſchneide einige in Butter gebräunte Zwiebeln außerordentlich klein, einige Artiſchoken in zwei Theile, nimm einige Schwämme dazu, und lege ringsum das Gehirn; oder, wenn es, wie oben geſagt, zubereitet, ſtelle es mit ſaurer Sauce, in welche Citronenſaft gedrückt, auf die Tafel.

Fricaſſirte Kalbsfüße.

Siede zwei Kalbsfüße in einer nicht tiefen Pfanne und trage dabei Sorge, daß ſie nicht zerbrochen werden, lege ſie eine Stunde lang in kaltes Waſſer, theile ſie und bringe ſie nun in ein wenig ſchwache Kalbfleiſchbrühe, laß' ſie darin eine halbe Stunde lang mit einem Blatte Muskatenblüthe und einem Stückchen Citronenſchale wallen, dieſe nimm dann wieder heraus und thue dagegen einen halben Theelöffel voll Rahm und ein Bischen Semmelmehl mit Butter dazu.

Oder gib ſie einfach geſotten, mit Peterſilie und Butter zu Tiſche.

Eine andere Art, zu einem Zugerichte.

Siede einen großen Fuß weich, ſpalte ihn in zwei Theile, rolle ſie in gewärmier Butter, dann in feinen Brodkrumen; dieß wiederhole noch ein Mal, dann koche ſie hübſch braun, und gib ſie in brauner Brühe mit eingemachten Früchten auf die Tafel.

Nieren.

Hacke Kalbsnieren mit etwas von dem Fette, gleicherweiſe ein wenig Lauch oder Zwiebeln, Pfeffer und Salz, rolle es mit einem Ei in Klöße und brate ſie in der Pfanne.

Digitized by Google

Kalbsherz.

Stopfe und brate es wie ein Rindsherz; oder, wenn es aufgeſchnitten und gewürzt, mache einen Pudding daraus, wie es für Steak- oder Nierenpudding vorgeſchrieben iſt.

Kalbsleber.

Schneide ſie auf, würze ſie mit Pfeffer und Salz und brate ſie fein auf dem Roſte; reibe ein wenig kalte Butter daran, und gib ſie ſehr heiß, mit kleinen Stückchen fetten Schinkens oder gebackenen Kräutern auf Stoffordſhire Art (ſ. Gemüſe) zu Tiſche.

Gebratene Kalbsleber.

Waſche ſie und trockne ſie ab, dann ſchneide eine große Oeffnung hinein und fülle ſie mit Brodkrumen, gehackten Sardellen, Kräutern, ziemlich viel fettem Speck, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, einem Stückchen Butter und einem Ei, nähe ſie zu, dann ſpicke ſie, oder wickle ſie in ein Kalbsnetz und brate ſie. Gib ſie mit guter brauner Kraftfleiſchbrühe und Korinthen-Gelée zu Tiſche.

Leber und Lunge.

Siede eine gleiche Quantität von beiden halb, dann ſchneide ſie zu einem mittelgroßen Ragout, gieße ein paar Löffel voll von dem Waſſer, worin ſie geſotten, ein Stückchen Butter, Semmelmehl, Salz und Pfeffer daran, walle ſie zehn Minuten lang und ſtelle ſie heiß auf.

Kalbsbröschen.

Sie mögen zubereitet werden, wie ſie wollen, ſo ſollten ſie zuvor halbgeſotten und dann in kaltes Waſſer gelegt werden. Dieß, was man bleichen nennt, macht ſie weißer und dichter, ſowie auch feſter.

Einfach zubereitet.

Verfahre, wie vorgeſagt, befeuchte ſie mit einem Ei und beſtreue ſie mit Brodkrumen, Salz, Pfeffer und gehackter Peterſilie, und laß' ſie in einem Blechofen backen. Gib ſie mit zerlaſſener Butter, mit oder ohne ein wenig Schwamm-Katchup zu Tiſche.

Gebraten.

Brate zwei große halb, wenn ſie kalt ſind, ſpicke ſie mit Speck und brate ſie in einem Blechofen gar. Zur Sauce einfache Butter und Schwamm-Katchup.

à la daube.

Bleiche zwei bis drei von der größten Art, ſpicke ſie mit kleinen Speckſchnittchen, lege ſie in einen Schmortopf, nebſt etwas guter Kalbfleiſchbrühe, ein wenig gebräunt, und dem Safte einer halben Citrone, dämpfe ſie, bis ſie recht weich ſind, und unmittelbar vor dem Auftragen verdicke die Brühe mit Semmelmehl und Butter; gib ſie in ihrer eigenen Brühe mit geſottenem Sellerie zu Tiſche.

Gedämpfte.

Nach dem Bleichen fülle ſie mit einem Füllſel von Geflügel, fettem und magern Speck, einer Sardelle, Muskatennuß, Citronenſchalen, Peterſilie und ſehr wenig ſpaniſchem Pfeffer und Quendel; wenn dieß gehörig gemiſcht, füge das Gelbe von zwei Eiern hinzu. Befeſtige ſie mit Splitterſpeilern zuſammen, lege ſie mit Schnitten von Kalbfleiſch darüber und Speckſchnitten darunter in den Schmortopf, und würze ſie mit Pfeffer, Salz, Muskatenblüthe, Nelken, Kräutern und geſchnittenen Zwiebeln. Bedecke ſie dicht, halte ſie zehn Minuten

Digitized by Google

am Feuer, dann thue drei Schoppen Fleiſchbrühe daran, und dämpfe ſie ein paar Stunden lang langſam. Nimm ſie aus der Brühe, ſeihe und ſchäume dieſe ab, und koche ſie bis auf dreiviertel Schoppen ein; mache nun die Bröschen wieder warm darin, und gib ſie mit ringsumher gelegten Citronenſchnitten zu Tiſche.

Weiß fricaſſirt.

Bleiche und zerſchneide ſie; verdicke etwas Fleiſchbrühe mit Semmelmehl und Butter, dieſe untereinander gemiſcht, ein wenig Rahm und Schwammpulver, und füge weißen Pfeffer, Muskatennuß und geriebene Citronenſchalen hinzu, laß' dieſe Sachen eine kurze Zeit miteinander dämpfen, dann die Bröschen zwanzig Minuten lang darin wallen. Wenn ſie vom Feuer genommen werden, füge ein wenig Salz und Citronenſchalen hinzu, rühre es wohl um und gib es zu Tiſche.

Braun fricaſſirt.

Schneide ſie zu einer Größe von einer Wallnuß, beſtreue ſie mit Semmelmehl und brate ſie hübſch braun, gieße gute Fleiſchbrühe, mit Salz, Pfeffer, ſpaniſchem Pfeffer und Piment gewürzt, daran, laß' ſie wallen, bis ſie weich ſind. Verdicke die Brühe mit Semmelmehl und Butter. Morcheln, Trüffeln und Schwämme können dazu genommen werden, ſowie Schwamm-Katchup.

Wollen Kalbsbröschen nicht als beſonderes Gericht aufgeſtellt werden, ſo geben ſie auch eine treffliche Zugabe zu Ragouts und Fricaſſées anderer Fleiſchſpeiſen, wenn ſie in Schnitten oder große Würfel geſchnitten werden, mit oder ohne Trüffeln ꝛc. dabei. Ebenſo bei franzöſiſchen oder Kalbskopfs- ꝛc. Paſteten. Von Kalbsfüßen kann man ein treffliches und nahrhaftes Fricaſſée bereiten. Die Brühe, worin ſie gekocht werden, wird zu Bereitung von Gelée benützt.

Hammelfleiſch.

Beobachtungen bei dieſem Fleiſche.

Nimm die längs des Rückenbeines innerhalb des Rückenſtückes herablaufende Röhre heraus, und, wenn das Fleiſch längere Zeit aufbewahrt werden ſoll, reibe den Theil hart über dem Schwanze mit Salz ein, nachdem zuvor die Drüſe herausgenommen. Wiſche es, ſowie anderes Fleiſch, täglich ab, bringe es aber, wenn du dieß thuſt, in keine warme Küche.

Die Drüſe im Fette des dicken Theiles der Keule ſollte vom Fleiſcher herausgenommen werden, da ſie zuerſt umſteht. Der blutige Theil des Halſes iſt gleich abzuſchneiden, ſowie das Fleiſch nach Hauſe kommt. Das Bruſtbein ſteht ebenfalls bald um, und wenn man die Bruſt aufbewahren will, ſo thut man gut, ſie mit Salz einzureiben, wenn die Witterung warm iſt.

Alle Drüſen jeden Fleiſches ſollten ſtets beim Nachhauſebringen gleich herausgenommen, dann das Fleiſch trocken gewiſcht werden.

Zum Braten muß man das Hammelfleiſch ſo lange aufhängen, als es ſich hält, namentlich die Hinterviertel, doch aber nicht ſo lange, bis es angeht; denn, was auch die Mode ſagen mag, angegangenes Fleiſch ſollte nicht in den Magen kommen; allein bei gehöriger Sorgfalt und einer guten Speiſekammer kann man das Fleiſch zur großen Vervollkommnung ſeines Wohlgeſchmackes lange aufhängen.

Digitized by Google

Hammelfleiſch, das geſotten wird, hat keine hübſche Farbe, wenn es lange aufgehangen war.

Große Sorgfalt muß darauf verwendet werden, um das Fett des Gebratenen mittelſt Papier aufzubewahren.

Hammelskeule.

Wenn ſie am Spieße gebraten wird, gib ſie mit Korinthengelée oder Zwiebelſauce, Salat und Kartoffeln zu Tiſche.

Geſottene Keule.

Muß zuvor zwei Stunden lang in kaltem Waſſer eingeweicht, dann in einem Tuche geſotten werden. Stelle ſie mit Kapernſauce, geſtoßenen Steckrüben, Kräutern und gelben Rüben auf die Tafel. Für eine kleine Familie können auch zwei Gerichte gemacht werden, wie folgt: Schneide den obern Theil, wie beim Kalbfleiſche, zum Braten ab und gib es gefüllt oder ungefüllt. Das Knieſtück kann mit Reis oder Gerſte, anſtatt der Brühe, gedämpft werden; oder kann man es auch ſo bereiten: als —

Mouton à la turc.

Waſche es in Waſſer rein, weiche es dann in Eſſig ein, und lege es, ohne abzutrocknen, in einen feſt zuzudeckenden Schmortopf, nachdem zuvor einige Speiler auf den Boden gelegt worden, damit das Fleiſch nicht anklebe; thue ein Bündel Gewürzkräuter, drei mittelgroße Zwiebeln, gerade ſo viel Waſſer als hinreicht, um dem Fleiſche die gehörige Dichtheit zu geben, ein Blatt Muskatennuß und einige Pfefferkörner daran. Laß' es ſehr gelinde dämpfen, und trage Sorge, daß der Reis nicht anbrennt. Iſt das Fleiſch recht weich, ſo nimm die Zwiebeln, Kräuter und Gewürze heraus und erhitze ſie mit zwei Loth Butter.

Eine andere Art, eine Schöpſenkeule zu theilen.

Kehre die Außenſeite der Keule aufwärts und ſchneide die Haut mit einem ſcharfen, langen Meſſer bis zum Kniebuge, etwa ſechs bis ſieben Zoll weit auf und zwei bis drei Stücke ab, entweder zu Schnitten oder kleinen Paſteten; trage Sorge, daß ſie glatt bleibt und befeſtige die Haut wieder mit kleinen Speilern.

Hinterviertel zuzubereiten.

Hänge es auf, ſo lange es durch die verſchiedenen angegebenen Arten friſch erhalten werden kann; waſche es mit warmer Milch und Waſſer, oder, wenn es nöthig iſt, mit Eſſig; vor der Zubereitung muß es jedenfalls ſehr tüchtig gewaſchen werden, da die Außenſeite leicht von der Aufbewahrung übelſchmeckend geworden ſein könnte. Breite einen Teig auf ſtarkes Papier aus und wickle die Keule darein, thue ſie in eine Brattrommel, halte ſie in ziemlicher Ferne von dem Feuer, und laſſe den Teig geraume Zeit daran; nimm dieſen erſt fünf und dreißig bis vierzig Minuten vor dem Auftragen ab, dann beträufle ſie fortwährend. Ehe der Teig abgenommen wird, bringe die Keule dem Feuer näher und laß' ſie aufſchäumen wie eine Hirſchkeule.

Dazu wird eine Brühe aus anderthalb Pfund Hammelfleiſch vom Lendenſtücke bereitet, das in anderthalb Schoppen Waſſer bis zur Hälfte gelinde eingekocht und blos mit Salz gewürzt wird; bräune ſie mit gebranntem Zucker, und thue ſie in eine Sauciére; im Fleiſche ſelbſt muß aber ziemlich viel Brühe

ſein, da daſſelbe, obgleich lange über dem Feuer, durch ſeine weite Entfernung von dieſem und ſeine Decke verhindert wird, ausgebraten zu werden.

Gib Korinthengeléeſauce dazu.

Daſſelbe in Nachahmung einer Hirſchkeule.

Wähle ein Hinterviertel eines gutgemäſteten Hammels, haue es auf Wildprätart zu, hänge es auf, ſo lange es ſich hält, waſche es reinlich, dann lege es in eine Schüſſel, den Rücken nach unten, gieße eine Flaſche Portwein, vermiſcht mit zwanzig zum feinſten Pulver geſtoßenen Nelken und einem Lothe Piment daran, mit dem es vierundzwanzig Stunden lang häufig übergoſſen werden muß, dann wickle es, ohne die Brühe abzuwaſchen, in Papier, und brate es, wie im vorigen Artikel geſagt. Beträufle es mit Butter, Wein ꝛc. und ſtelle es mit Brühe, die, wie vor beſagt, bereitet wurde, und mit Geléeſauce auf die Tafel.

Gebratenes Schulterſtück.

Gib es mit Zwiebelſauce oder Königin-Marie-Sauce zu Tiſche. (S. Saucen.)

Daſſelbe mit Auſtern gedämpft.

Hänge es einige Tage lang auf, dann ſalze es zwei Tage lang ein, beine es aus und beſtreue es mit Pfeffer und ein wenig geſtoßener Muskatenblüthe lege einige Auſtern darauf, rolle es dicht zuſammen und binde es zu. Dämpfe es in ein wenig Waſſer, mit einer Zwiebel und einigen Pfefferkörnern, bis es ganz weich iſt.

Halte ein wenig gute Fleiſchbrühe bereit, in der einige Auſtern gedämpft worden; verdicke ſie mit Semmelmehl und Butter und gieße ſie über das Fleiſch, wenn das Zwirnband abgenommen. Der Schmortopf muß feſt geſchloſſen bleiben.

Halsſtück

iſt ein beſonders nützliches Stück, da ſo viele Gerichte daraus bereitet werden können, allein es iſt von keinem Vortheile für eine Haushaltung. Die Knochen müſſen kurz gehauen werden, was der Fleiſcher ohne beſondere Anweiſung nicht thut.

Das beſſere Ende kann geſotten und mit Rüben aufgeſtellt, oder gebraten, oder in Schnitten (steaks), in Paſteten à la turc, oder als Ragout mit Gemüſen (harrico, ſ. Kalbfleiſch) zubereitet werden.

Der vordere Theil kann in Fleiſchbrühe, oder in ein wenig Waſſer, mit einigen Zwiebeln, Pfefferkörnern und ein wenig Reis gedämpft, und mit dieſen zu Tiſche gegeben werden. Oder kann man eine Paſtete daraus machen.

Soll ein Halsſtück beſonders hübſch ausſehen, ſo umſäge den Rückenknochen, ſo daß es halb durchgeſägt wird, und haue die Enden der Knochen etwa vier Zoll groß ab. Die Haut ſollte erſt nach dem Sieden abgenommen werden, dann wird das Fett weißer ausſehen.

Iſt am Hals- oder Lendenſtücke mehr Fett, als gut iſt, um es zum Magern zu eſſen, ſo gibt dieß einen ſehr guten Nierenfettpudding, oder einen Teig zu einer Fleiſchpaſtete, wenn es fein geſchnitten iſt.

Gebratener Hammelsſattel (beide Halsſtücke).

Hänge das Stück zuvor gehörig auf. Trenne die Haut ab, dann ſpeilere ſie aber wieder an, und nimm ſie erſt eine Viertelſtunde vor dem Aufſtellen

Digitized by Google

ab, beſtreue es mit Salz und Semmelmehl. Der Rumpf ſollte geſpalten und an beiden Seiten angeſpeilert werden. Die Stücke können groß oder klein ſein, je nachdem die Geſellſchaft iſt; im letztern Falle ſind ſie um ſo zierlicher. Wenn ſie groß ſind, ſo erfordern ſie ein ſtarkes Feuer.

Geſulztes Lendenſtück.

Nimm das hintere Lendenſtück, beſtreiche Papier mit Butter und lege es darüber, dann mache einen Teig darum, wie beim Wildprät und brate es zwei Stunden lang am Spieße. Laß' es nicht gar zu wenig braun werden. Halte wälſche Bohnen geſotten und auf einem Siebe getrocknet bereit, und während das Fleiſch geſulzt wird, laß' ſie in der Brühe aufwärmen, lege ſie in die Schüſſel und das Fleiſch darauf.

Hammelsragout mit Gemüſe (harrico).

Schneide etwas vom Fetten ab und das mittlere oder beſſere Ende des Halsſtückes in ziemlich dünne Schnitten; beſtreue ſie mit Semmelmehl und backe ſie in ihrem eigenen Fette leicht braun, doch nicht genug zum Eſſen, in der Pfanne. Lege ſie dann in eine Schüſſel, während gelbe Rüben, Steckrüben und Zwiebeln, dieſe geſchnitten, jene beide in Würfeln gebraten werden, doch dürfen ſie nur gewärmt, nicht gebräunt ſein, ſonſt läßt man ſie lieber ungeröſtet. Hierauf lege die Schnitten in einem Schmortopfe unten hin, und die Gemüſe darauf, und gieße ſo viel ſiedendes Waſſer daran, als nöthig iſt, um ſie zu bedecken, laß' ſie darin kochen, ſchäume ſie wohl ab, und dann ſetze den Topf an das Feuer und laß' ihn gelinde wallen, bis das Fleiſch weich iſt. Nach drei bis vier Stunden, ſchäume es ab, thue Pfeffer, Salz und einen Löffel voll Katchup daran.

Ragout von gekochtem Hammelfleiſch (hash).

Schneide dünne Schnitten zubereiteten Fleiſches, ſowohl Mageres als Fettes, ab, beſtreue ſie mit Semmelmehl, halte eine kleine, in zwei bis drei Löffeln voll Waſſer geſottene Zwiebel bereit, thue ein wenig Fleiſchbrühe und das Fleiſch gewürzt daran, und laß' es wärmen, aber nicht kochen. Gib es in einer bedeckten Schüſſel zu Tiſche. Statt einer Zwiebel kann man zu dem Fleiſche, wenn es hübſch iſt, eine Gewürznelke, einen Löffel voll Korinthengelée und ein halbes Glas Portwein thun, was ihm einen angenehmen Wildprätgeſchmack gibt.

Eingemachte Gurken, oder Wallnüſſe, klein geſchnitten, können zur Abwechſelung auch darin gewärmt werden. Gib Brodſchnittchen dazu.

Hammelsbruſt.

Schneide das überflüſſige Fett ab und brate ſie, gib ſie mit gedämpften Gurken, oder mit gehackter Peterſilie zum Kaltverſpeiſen zu Tiſche. Oder ſiede ſie halb, und brate ſie am Feuer, in welchem Falle ſie mit Brodkrumen und Kräutern bedeckt und mit Kapernſauce aufgeſtellt werden muß. Oder, wenn ſie ausgebeint, ſchneide ziemlich viel von dem Fette ab, und bedecke ſie mit Brod, Kräutern und Gewürzen, dann rolle ſie auf, und ſiede ſie, bis ſie weich iſt, thue in Butter gehackte Wallnüſſe darüber. Oder bereite ſie in einer Paſtete.

Gerollte (collared) Hammelsbruſt.

Beine ſie aus und reibe ſie mit einem Eidotter ein, ſtreue ein wenig geriebene Citronenſchalen, Pfeffer und Salz darüber, dann miſche einen Thee-

Digitized by Google

löffel voll Kapern, zwei Sardellen, eine Hand voll Peterſilie, ein wenig Gewürzkräuter, Alles fein geſchnitten und die Krumen eines Kreuzerbrodes zerrieben, mit einander und breite ſie über dem Fleiſche aus, rolle es ſehr feſt auf, ſiede es zwei Stunden lang, und wenn es kalt iſt, binde das Zwirnband ab und lege das Fleiſch in eine Pökelbrühe von einem halben Maß ſtark geſalzenen Waſſer und halb ſo viel Eſſig.

Gerolltes Lendenſtück.

Hänge es auf, bis es weich iſt, beine es aus, und würze es mit Pfeffer, Piment, Muskatennuß und Blüthe, und einigen Nelken, Alles fein geſtoßen. Am folgenden Tage bereite ein Füllſel, wie für einen Haſen, klopfe das Fleiſch und bereite das Füllſel darüber aus, rolle es feſt zuſammen und binde es dicht zu. Laß' es in einem gelinden Ofen halb backen, dann kalt werden, ſchöpfe das Fett ab und thue die Brühe in einen Schmortopf, lege das Fleiſch, nachdem es zuvor mit Semmelmehl beſtreut ebenfalls hinein, dämpfe es, bis es faſt gar iſt, dann füge ein Glas Portwein, etwas Katchup, Sardellen und ein wenig eingemachte Citronen, eine halbe Stunde vor dem Aufſtellen hinzu; gib es in der Brühe und mit Geléeſauce zu Tiſche. Einige friſche Schwämme erhöhen den Wohlgeſchmack ſehr; wünſcht man es jedoch auf Haſenart zu eſſen, ſo laſſe dieſe und die Citronen weg.

Hammelsſchinken.

Wähle eine zartfaſerige Hammelskeule von zwölf bis vierzehn Pfund Gewicht, laß' ſie in Schinkengeſtalt zuhauen und hänge ſie zwei Tage lang auf. Dann lege ein halb Pfund Seeſalz, eben ſo viel Kochſalz, vier Loth Salpeter und ein halb Pfund Rohzucker, Alles zu Pulver geſtoßen in einen Schmortopf, miſche es, und laß' es recht heiß werden, dann reibe es ſtark in den Schinken ein. Wende ihn jeden Tag in der Brühe um, nach vier Tagen füge noch vier Loth Kochſalz hinzu; nach zwölf Tagen nimm ihn heraus, trockne ihn und hänge ihn eine Woche lang in Holzrauch. Er wird in Schnitten mit gedämpftem Kohl, zerriebenen Kartoffeln, oder Eiern gegeſſen, oder auch zum Frühſtücke.

Hammelsſcheibchen (collops).

Nimm ein Lendenſtück, das ziemlich gehangen, und ſchneide von dem Theile zunächſt der Keule einige Scheibchen ſehr dünn ab. Nimm die Sehnen heraus. Würze die Schnitten mit Salz, Pfeffer und Muskatenblüthe, und beſtreue ſie mit gehackter Peterſilie, Quendel und zwei bis drei Schalotten, backe ſie in Butter halb gar. Dann thue eine Viertelmaß Kraftfleiſchbrühe, ein wenig Citronenſaft und ein Stück in Semmelmehl geriebener Butter daran, laß' das Ganze fünf Minuten lang gelinde kochen. Nun ſollten ſie unmittelbar zu Tiſche gegeben werden, ſonſt werden ſie hart.

Hammelsrippchen oder Schnitten (mutton cutlets oder chops) auf portugieſiſche Art.

Schneide Schnitten ab und brate ſie halb in der Pfanne mit aufgeſchnittenen Schalotten oder Zwiebeln, gehackter Peterſilie und zwei Lorbeerblättern, würze ſie mit Salz und Pfeffer, dann lege ein Füllſel auf ein Stück weißes Papier, die Schnitte darauf, und wickle das Papier zuſammen, laß' aber eine Oeffnung darin, damit das Bein durchgehen kann. Brate ſie an gelindem

Feuer. Gib ſie mit Robart-Sauce (ſ. Saucen), oder wenn das Gewürz vorſchlägt, mit ein wenig Fleiſchbrühe zu Tiſche.

Hammelsſchnitten (chops)

ſollten von einem Lenden- oder Halsſtücke abgeſchnitten werden, das ſchon aufgehängt war; wenn ſie vom Halſe ſind, dürfen die Beine nicht lang ſein; ſie müſſen an einem klaren Feuer gebraten, und wenn ſie halb gar ſind, gewürzt und oft umgewendet werden, lege ſie auf eine ſehr heiße Platte, reibe die Stücke mit Butter ein, und gib ſie, ſo bald ſie fertig ſind, ſo heiß als möglich zu Tiſche.

Hammels- oder Lamms-Steaks, mit Gurken.

Schneide Gurken in vier Theile, lege ſie in eine tiefe Schüſſel, beſtreue ſie mit Salz und gieße Eſſig darüber. Brate die Steaks (Schnitten) hübſch braun in der Pfanne und lege ſie in einen Schmortopf, trockne die Gurken und lege ſie auf den Steaks, thue einige aufgeſchnittene Zwiebeln, Pfeffer und Salz daran, gieße heißes Waſſer und ſchwache Fleiſchbrühe dazu, dämpfe ſie und ſchäume ſie ſtark ab. Iſt die Brühe nicht dick genug, ſo thue ein Stückchen in Semmelmehl getauchter Butter daran.

Maintenon Hammels-Steaks (mutton steaks).

Brate ſie halb, dämpfe ſie, ſo lange ſie heiß ſind, mit Kräutern, Brodkrumen und Gewürze, wickle ſie unmittelbar darauf in Papier, und vollende ſie auf dem Roſte. Trage Sorge, daß das Papier nicht anbrenne, reibe es daher zuvor mit Butter ein um es zu verhindern. Gib ſie in dem Papiere zu Tiſche, und einfache Butterſauce dazu in einer beſondern Saucière.

Schöpſenlendenſchnitten und Nieren zuzubereiten (mutton Rumps and Kidneys).

Dämpfe ſechs Schnitten vom Lendenſtücke eine halbe Stunde lang in guter Hammelfleiſchbrühe, dann nimm ſie heraus, um ſie abkühlen zu laſſen. Schöpfe das Fett von der Brühe, und thue ein viertel Pfund gekochten Reis, eine mit Nelken beſteckte Zwiebel, und ein Blatt Muskatenblüthe darein und koche es, bis der Reis dick iſt. Beſtreiche die Schnitten mit wohlgeſchlagenem Eigelb und ſtreue Brodkrumen, ein wenig Pfeffer und Salz, gehackte Peterſilie und Quendel und geriebene Citronenſchalen darauf. Brate ſie hübſch braun in Butter. Während die Schnitten dämpfen, ſpicke die Nieren und laß' ſie in einen Blechofen braten. Sind die Schnitten gebraten, ſo muß das Fett zuvor abgewiſcht werden, ehe man ſie auf die Platte legt, ebenſo die Pfanne vom Fette gereinigt, um den Reis darin zu wärmen. Nun ſchütte den letzten auf die Platte, lege die Schnitten rings auf demſelben herum, die ſchmalen Enden nach der Mitte zu gerichtet, und die Nieren dazwiſchen. Garnire die Platte mit hartgeſottenen Eiern, in zwei Hälften geſchnitten, das Weiße bleibt daran, oder mit verſchiedenfarbigen eingemachten Früchten.

Schottiſcher Hotch-Potch (Miſchmaſch).

Haue die Bruſt und die Hinterrippen eines Hammels in kleine Stücke, ebenſo zwei Pfund Rindfleiſch, und laß ſie in vierthalb Maß Waſſer gelinde kochen. Zwei Stunden, ehe ſie aufgeſtellt werden, thue mehrere gelbe Rüben, Steckrüben, Zwiebeln, Erbſen, Lattich und Blumenkohl oder Kohl daran.

Winter Hotch-Potch.

Bereite ihn aus zweierlei Fleiſchſorten, dämpfe dieſe mit gelben Rüben, Zwiebeln, Steckrüben und Sellerie, auch, wenn man will, mit Reis.

Digitized by Google

Ein vortrefflicher Hotch-Potch.

Dämpfe Erbſen, Lattich und Zwiebeln in ein klein wenig Waſſer, mit einem Ochſen- oder Schinkenbeine. Mittlerweile brate einige Hammels- oder Lammsrippchen, nachdem ſie gewürzt, hübſch braun; dreiviertel Stunden vor dem Auftragen lege ſie in einen Schmortopf und die Gemüſe darauf, dämpfe ſie und gib ſie mit einander auf die Tafel.

Eine andere Art.

Knieſtück vom Kalb und vorderes Halsſtück vom Hammel, mit vorgenannten Gemüſen gedämpft, zu beiden thue ein Stückchen in Mehl gerollter Butter.

Hammels-Kebobbed.

Nimm alle fetten Stücke aus einem Hammelslendenſtück heraus, ſowie das von der Außenſeite, wenn es zu fett iſt und entferne die Haut. Zerlege es an jedem Beine, miſche eine kleine Muskatennuß geſchabt mit ein wenig Salz, Brodkrumen und Kräutern, tauche die Stücke in das Gelbe von drei Eiern und ſtreue obige Miſchung darüber. Dann reihe die Stücke wieder ſo aneinander, wie ſie zuvor waren, ehe ſie zerlegt wurden, binde ſie zuſammen und ſtecke ſie an einen kleinen Spieß. Brate ſie über hellem Feuer, ſetze eine Schüſſel darunter und betröpfle ſie mit einem guten Stücke Butter und der Brühe, die von dem Fleiſche herausläuft, dann thue noch mehr von obiger Würze daran. Wenn ſie genug gebraten haben, nimm ſie vom Spieße und lege ſie in eine Schüſſel, halte eine Viertelmaß guter Fleiſchbrühe bereit, gieße ſie in die unter dem Braten geſtandene Schüſſel, thue zwei Eßlöffel voll Katchup an dieſelbe und reibe einen Theelöffel voll Semmelmehl darein, laß' es ein wenig kochen und gieße es über den Braten, nachdem das Fett zuvor wohl abgeſchäumt. Das Fleiſch muß warm gehalten werden, bis die Brühe ganz fertig iſt.

Chineſiſcher Chilo.

Hacke eine, eine halbe Maß haltende Schüſſel voll friſches Fleiſch vom Hals- oder Keulenſtücke und einiges Fett klein, lege es mit zwei Zwiebeln, einem Salatkopf, einem Eckle grüner Bohnen, einem Theelöffel voll Salz, eben ſo viel Pfeffer, vier Löffel voll Waſſer und vier bis ſechs Loth ausgelaſſene Butter in einen Schmortopf, der feſt zu verſchließen iſt, laß' es zwei Stunden lang gelinde kochen und gib es in der Mitte eines Gerichtes gekochten, trockenen Reiſes zu Tiſche. Spaniſcher Pfeffer kann auch dazu genommen werden. Mit dem Kochen kann man nicht langſam genug verfahren.

Hammelsmuſcheln.

Hacke zubereitetes Schöpſenfleiſch mit ſehr wenig Fett klein, würze es leicht mit Pfeffer und Salz und fülle damit Kammmuſchelſchalen etwa halb voll. Dann thue Kartoffeln, mit ein wenig Milch und einem ganz kleinen Stückchen Butter zerrieben, darauf, ſtreiche es mit einem Löffel glatt und bräune ſie in einem Blechofen.

Lammfleiſch.

Hinterviertel (Lammskeule).

Die Keule muß in einem Tuche geſotten werden, um ſo weiß als möglich auszuſehen. Das Lendenſtück wird in Steaks gebraten, die rings darum gelegt

Digitized by Google

und mit gedörrter oder gebratener Peterſilie garnirt werden, Spinat wird dazu gegeſſen, oder wird es beſonders bereitet, oder am Spieße gebraten.

Ein Hinterviertel vom Lamme wird nur ſelten gebraten, allein wenn es fett und jung iſt, ſo iſt es unendlich ſaftiger und wohlſchmeckender, als das Vorderviertel, oder jedes beſonders zubereitete Stück.

Vorderviertel.

Brate es entweder ganz, oder in beſondern Stücken. Will man es kalt eſſen, ſo ſollte gehackte Peterſilie darüber geſtreut werden. Hals und Bruſt zuſammen nennt man einen scoven.

Lammsbruſt mit Gurken.

Schneide das Rückenbein aus dem Bruſtſtücke und dämpfe es in anderthalb Schoppen Fleiſchbrühe. Wenn man die Knochen herausnehmen kann, dann lege es auf den Roſt zum Braten, ſofort lege auf eine Platte gut gedämpfte Gurken.

Bruſt von einem Hauslamme.

Schneide die dünnen Ende ab, ſiede ſie halb, beſtreue ſie dann mit Brodkrumen, Pfeffer und Salz, und gib ſie auf einer Platte mit gedämpften Schwämmen zu Tiſche.

Gefülltes Lammviertel mit Sauerampferſauce.

Beine ein Vorderviertel aus und fülle es mit einem Füllſel; dämpfe es über gelindem Kohlenfeuer zwei Stunden lang. Nimm es weg, ſulze es, oder kann man es blos ſulzen, ohne es auf Kohlen zu dämpfen. Die Art, wie beides geſchieht, ſ. S. 100. Stelle das Gericht in Sauerampferſauce auf.

Lammsſchnitten (Steaks).

Backe ſie hübſch braun in der Pfanne, und, bevor ſie zu Tiſche gegeben werden, beſtreue ſie mit einer guten Portion gebackenen Brodkrumen und gekräuſelter Peterſilie; wie dieſe bereitet wird, ſiehe unter den Gemüſen.

Hammels- oder Lamms-Steaks, gewürzt, und in mit Butter beſtrichenen Papieren auf dem Roſte gebraten, entweder mit Brodkrumen und Kräutern, oder ohne dieſe, geben ein treffliches Gericht.

Sauce Robart dazu.

Weiße Hauslammsſchnitten.

Dämpfe ſie in Milch und Waſſer mit einem Stückchen Citronenſchale, ein wenig Salz, etwas Pfeffer und Muskatennuß, bis ſie recht weich ſind. Halte ein wenig Kalbfleiſchbrühe bereit und lege die Steaks darein; miſche etwas Schwammpulver, eine Taſſe Rahm und ganz wenig Semmelmehl daran, ſchüttle die Schnitten in dieſer Brühe, rühre ſie um und laß' ſie recht warm werden, aber nicht ſieden. Unmittelbar vor dem Herausnehmen lege einige weiße Schwämme hinein. Dieß iſt ein gutes Erſatzgericht, wenn das Geflügel ſehr theuer iſt.

Dieſelben braun.

Würze ſie mit Pfeffer, Salz, Muskatennuß, geriebener Citronenſchale und gehackter Peterſilie; aber tauche ſie zuvor in ein Ei, dann brate ſie raſch in der Pfanne. Verdicke ein wenig gute Fleiſchbrühe mit einem Bischen Butter und Semmelmehl, und thue einen Löffel voll rothen Wein und einige Auſtern daran, koche ſie auf und dann lege die Steaks warm darein; laß' ſie ein wenig

Digitized by Google

aufwärmen und ſtelle ſie auf die Tafel. Man kann auch Ochſenmaul, Klöße oder Eier darein thun.

Lammsſchnitten (cutlets) mit Spinat.

Schneide die Schnitten von dem Lendenſtücke ab und brate ſie; der Spinat wird gedämpft, auf eine Platte gelegt, und die Schnitten rund darum her.

Lammskopf mit Leber und Lunge.

Dieſer Theil iſt der beſte von einem Hauslamme und wird, in kalt Waſſer eingeweicht, ſehr weiß. Siede den Kopf beſonders, bis er recht weich iſt; mache bis dahin Leber und Lunge, zu drei Viertel geſotten und klein geſchnitten, bereit, dämpfe ſie in ein wenig von dem Waſſer, worin ſie kochten, würze ſie, verdicke die Brühe mit Semmelmehl und Butter, und gib den Kopf mit der aufgeſchnittenen Lunge und Leber darum gelegt zu Tiſche.

Lammsbraten.

Gib ihn hübſch hellbraun gebraten, mit einer ziemlichen Portion gedörrter oder gebackener Peterſilie darauf. Zerlaſſene Butter in einer Saucière.

Lammsbröschen.

Bleiche (ſ. S. 100 die Vorſchrift) ſie, und lege ſie eine kleine Weile in kalt Waſſer. Dann thue ſie in einen Schmortopf, mit einem Kochlöffel voll Fleiſchbrühe, etwas Pfeffer und Salz, einem kleinen Bündel kleiner Zwiebeln und einem Blatte Muskatenblüthe, rühre dieß mit einem Bischen Butter und Semmelmehl an, und dämpfe es eine halbe Stunde. Quirle inzwiſchen das Gelbe von zwei bis drei Eiern mit ein wenig gehackter Peterſilie und einigen Scharren Muskatennuß in Rahm. Lege einige geſottene Spargelköpfe dazu, aber laß' es nicht ſieden, wenn der Rahm daran iſt, ſondern mache ihn blos warm und rühre ihn immer um; trage Sorge, daß er nicht gerinne. Junge, zuvor hübſch grün gekochte wälſche Bohnen können auch daran gethan werden.

Fricaſſirte Lammsnieren.

Häute und waſche, dann trockne und beſtreue ſie mit Semmelmehl, brate ſie in Schweinsſpeck hübſch braun. Stelle ſie auf einem Siebe an das Feuer, bis folgende Sauce bereitet iſt: Verdicke eine Viertelmaß Kalbfleiſchbrühe mit einem Stückchen Semmelmehl und Butter, und thue dann eine Citronenſchnitte, einen großen Löffel voll Schwamm-Katchup, einen Theelöffel voll Citronenpökelbrühe (ſ. eingemachte Citronen), eine Scharre Muskatennuß und einen Eidotter, Alles mit zwei großen Löffeln voll dicken Rahmes wohl gequirlt dazu. Stelle dieß über das Feuer und rühre es ſtark um, bis es heiß iſt und weiß ausſieht, aber laß' es nicht ſieden, ſonſt gerinnt es. Dann gieße es an die Nieren und ſchüttle ſie ein paar Minuten lang am Feuer. Gib ſie, in einer ſehr warmen Schüſſel, bedeckt auf die Tafel.

Fricaſſirte Lammsnieren und Bröschen auf eine andere Art.

Bleiche einige Lammsnieren, koche ſie halb und ſchneide ſie auf. Beſtreue zwei bis drei Bröschen mit Semmelmehl, und wenn ſie ſehr groß ſind, vertheile ſie in zwei Hälften. Brate Alles miteinander mit einigen großen Auſtern hübſch hellbraun. Gieße die Butter aus der Pfanne und thue anderthalb Schoppen gute Fleiſchbrühe, einige etwa einen Zoll lange Spargelköpfe, ein wenig Muskatennuß, Pfeffer und Salz, zwei fein gehackte Schalotten und ein Glas Wein zu dem Braten, laß' dieſen zehn Minuten gelinde wallen, dann

Digitized by Google

gieße ein wenig von der Brühe an das Gelbe von drei tüchtig geſchlagenen Eiern und miſche allmählig die ganze Brühe darein. Gieße ſie ſofort wieder in die Pfanne und rühre ſie um, bis ſie hübſch dick iſt, laß' ſie aber nicht kochen. Garnire das Gericht mit Citronen.

Ein ſehr leckeres Gericht von Lammfleiſch.

Nimm das beſte Ende vom Halsſtücke, ſchneide es in Schnitten und haue jedes Bein ſo kurz ab, daß die Schnitten faſt rund ausſehen. Beſtreiche ſie mit Eiern und ſtreue Brodkrumen, Kräuter und Gewürze darauf; brate ſie ſehr hübſch braun, zerreibe einige Kartoffeln mit ein wenig Butter und Rahm, und thue dieß, hoch aufgethürmt in die Mitte der Platte, dann reihe die Schnitten ringsum, den breiten Rand derſelben aneinander, das Bein nach oben.

Gedämpftes Fleiſch als indiſcher Burdwan.

Schneide bereits gekochtes Lamm-, Kalb- oder Hühnerfleiſch in Schnitten, lege ſie in einen Schmortopf, mit zwei Löffeln voll Sardelleneſſenz, drei ditto weißen Wein, zwei Loth Butter in Semmelmehl gerieben, einer dünn geſchnittenen Zwiebel und ein wenig ſpaniſchem Pfeffer. Decke den Topf ſehr feſt zu und dämpfe das Fleiſch, bis es recht zart iſt; drücke den Saft einer Citrone auf die Platte. Man kann Reis dazu geben, wie mit dem Currie.

Schweinefleiſch.

Maſtſchweine und junge Schweine müſſen auf verſchiedene Art ausgehauen werden. Das Fleiſch der letztern iſt weißer, weniger fett und nicht ſo zart. Es wird in vier Viertel getheilt. Das Vorderviertel enthält die vordere Keule oder das Schulterſtück; das vordere Lendenſtück, Rippen- oder Halsſtück und das Bauchſtück; das Hinterviertel die Keule und das hintere Lendenſtück. Die Art, wie dieſe Stücke zubereitet werden, wird hienach angegeben. Das Maſtſchwein behält man, bis es weit größer wird, und wenn es ſehr fett iſt, taugt es nicht ſo gut für eine anſtändige Familie, als für den Landmann.

Das Kreuz- oder das Rückenbein wird auf beiden Seiten ſeiner ganzen Länge nach abgehauen und dieß iſt ein Hauptſtück, entweder eingeſalzen, geſotten oder gebraten. Es bietet drei bis vier Gerichte dar, je nach der Größe des Thieres und der Zahl der Gäſte. Aus den Seiten macht man Speck, das Innere wird ausgehauen, ſo daß ſehr wenig Fleiſch am Beine bleibt. Auf jeder Seite iſt ein großes Rippenſtück, das ſehr nützlich in zwei getheilt werden kann, ein Schulterblatt und ein Bruſtbein. Der Speck iſt die ganze Außenſeite und enthält die vordere Keule (Schulterſtück), die hintere Keule oder den Schinken und die zwiſchenliegenden Theile, die man miteinander Speckſeite nennt. Die Rückgrathsſtücke heißt man Carbonaden (griskins). Schweinefett (Schmalz) heißt man das innere Fett.

Eingepökeltes Schweinefleiſch wird ſowohl vom Maſtſchweine als vom jüngern gemacht; doch hält ſich das letztere nicht ſo lang im Salze wie jenes.

Das Maſtſchwein wird zuweilen gebrüht, zuweilen gebrannt; das jüngere Schwein ſtets gebrüht.

Schweinsfüße geben verſchiedene gute Gerichte und ſollten abgehauen werden, ehe man die Obertheile derſelben einſalzt. Daſſelbe gilt von den Ohren.

Digitized by Google

Das Fleiſch junger Schweine iſt in der Regel hart; ſiedet man es halb, ehe man es bratet, ſo wird dieſer Mißſtand vermieden.

Schweinefleiſch einzupökeln.

Folgende Verhältniſſe gelten für die mittleren Theile eines anſehnlich großen Schweines, nachdem die Schulter- und Keulenſtücke herausgenommen.

Miſche ein Viertelpfund Salpeter, ein Pfund Rohzucker und ein Achtelpfund Prunellſalz, Alles fein geſtoßen, untereinander. Das Fleiſch muß zuvor ſtark mit Kochſalz beſtreut, vierundzwanzig Stunden lang zum Trocknen aufgehängt, dann ganz trocken gewiſcht, ſofort aber obige Salze, vermiſcht mit vier Pfund Steinſalz, eingerieben und die Stücke in das Salzfaß gelegt werden. Nach zwei Tagen reibe die Stücke tüchtig mit der Salzbrühe ein und packe ſie ſo feſt als möglich aufeinander. Lege große Steine darauf, damit ſie nicht in der Brühe ſchwimmen, welche das Salz verurſachen wird. Hält man das Fleiſch von der Luft frei, ſo kann man es ein ganzes Jahr lang aufbewahren.

Das Fleiſch junger Schweine ißt ſich eingeſalzen ganz vortrefflich, allein es ſaugt das Salz ſo raſch ein, daß es ſich nicht lange gut erhält; es erfordert nur wenig Salz und ein klein wenig Salpeter, wenn es bald geſpeiſt werden ſoll.

NB. Das Prunellſalz verurſacht, daß das Fett ſehr klar ausſieht.

Gebratene Schweinskeule.

Wähle eine kleine Keule eines jungen Schweines, mache in den Bug einen Schlitz mit einem ſcharfen Meſſer und fülle den Raum mit gehacktem Salbei und Zwiebeln, nebſt ein wenig Pfeffer und Salz aus. Wenn ſie halb gar iſt, mache Einſchnitte in die Haut, aber nicht tiefer, als die äußere Rinde. Aepfelſauce nebſt Kartoffeln muß dazu auf die Tafel gegeben werden.

Dieſelbe geſotten.

Salze ſie acht bis zehn Tage lang ein, wende ſie täglich um, aber reibe ſie, außer das erſte Mal, nicht ein. Wenn ſie zubereitet werden ſoll, wäge ſie und lege ſie eine halbe Stunde in kaltes Waſſer, um ſie weiß zu machen; rechne für jedes Pfund eine Viertelſtunde zum Sieden und eine halbe Stunde darüber, von der Zeit an, wo ſie in's Sieden kommt; ſchäume ſie ab, ſobald ſie ſiedet, und wiederhole dieß nachher häufig; laß' ſie aber nicht zu lange ſieden, ſonſt wird ſie hart. Nimm Waſſer genug dazu, hebe etwas davon auf zur Erbſenſuppe. Manche ſieden die Keule in einem ſehr reinlichen Tuche, das mit Semmelmehl beſtreut worden, was ihr einen ſehr lieblichen Anblick verſchafft. Gib Erbſenpudding und Steckrüben mit zu Tiſche.

Schweinslenden- und Halsſtück

kann gebraten und mit demſelben Zugehör, wie die Keule, ſervirt werden; auch kann man es zu Schnitten (steaks) verwenden oder ſieden. Auf folgende Weiſe zubereitet, iſt es höchſt vortrefflich: —

Laß' das beſte Ende dieſer beiden Stücke gelinde kochen, bis es faſt gar iſt, ſtreife die Haut ab, thue es in eine kleine Brattrommel, beſtreiche es mit Eigelb und bedecke es dicht mit Brodkrumen, Kräuter zum Füllen und Schnittlauch fein gehackt, Pfeffer und Salz mit einander vermiſcht, dazu. In einer Viertelſtunde ungefähr wird es eine ſchöne Farbe haben.

Digitized by Google

Will man ein Stück dazu verwenden, das einige Tage lang leicht eingeſalzen war, ſo laß' das Salz beim Würzen weg.

Schultern- und Bruſtſtücke.

Lege ſie in Pökelbrühe, oder ſalze das Schulterſtück als Schinken ein, nachdem es dazu gehörig zugehauen. Wenn die Stücke hübſch ſind, können ſie gebraten werden.

Gerolltes Halsſtück.

Beine es aus, lege ein Füllſel von gehacktem Salbei, ſehr wenig Brodkrumen, Salz, Pfeffer und zwei bis drei Pimentbeeren darein; dann rolle das Fleiſch ſo dicht als möglich auf, und brate es langſam am Spieße, im Anfange aber nicht ſehr nahe am Feuer.

Wird es zuvor halb gekocht, ehe man die Kräuter hinein thut, ſo wird es nur um ſo beſſer.

Schulterſtück.

Nimm das Bein heraus, ſtreue Salz, Pfeffer und getrockneten Salbei darein, wärme aber zuvor Butter, um es zu beträufeln, und beſtreue es dann mit Semmelmehl, rolle es dicht auf und binde es zu, dann brate es am Bratenwender. In etwa zwei Stunden wird es fertig ſein.

Das Rippenſtück

muß man mit ſehr wenig Butter beträufeln und mit ein wenig Semmelmehl, dann aber mit zerbröckeltem, dürrem Salbei beſtreuen. Hierauf braten, wie vor. Apfelſauce mit Kartoffeln dazu.

Rückgrathsſtück (griskin, Carbonade).

Iſt in der Regel ſehr hart; der beſte Weg, um dieſem abzuhelfen, iſt, ſo viel kaltes Waſſer daran zu gießen, daß es davon bedeckt wird, und es dann aufkochen zu laſſen, hierauf augenblicklich herauszunehmen und in einen Blechofen zu legen; wenige Minuten reichen hin. Verſäume nicht, es mit Butter einzureiben und dann mit Semmelmehl zu beſtreuen, ehe es zum Feuer gethan wird. Lege es auf eine Platte in zerlaſſene Butter und Senf. Vor dem Braten ſollte es mit Pfeffer und Salz gewürzt werden.

Schulterblatt.

Dieſes wird vom Maſtſchweine genommen; je weniger Fleiſch verhältnißmäßig daran gelaſſen wird, deſto beſſer iſt es. Es muß auf dem Roſte gebraten werden; und wenn es eben recht iſt, thue Pfeffer und Salz daran. Lege ein Stückchen Butter und einen Theelöffel voll Senf dazu, und gib es ſchnell und bedeckt zu Tiſche. Dieß iſt ein Gericht von Somerſetſhire.

Schweinefleiſch wie Lammfleiſch zuzubereiten.

Schlachte ein junges, vier bis fünf Monate altes Schwein, brate die Vorderviertel mit feſt hinaufgebundenem Schenkelbeine, nachdem zuvor die Haut abgenommen. Gib es mit Münze-Sauce und Salat zu Tiſche. Die andern Theile geben treffliches Pökelfleiſch, Schnitten oder Paſteten.

Schweinsſchnitten (Steaks).

Schneide ſie vom Lenden- oder Halsſtücke von mittlerer Dicke ab, klopfe den magern Theil mit einem breiten Meſſer, pfeffere und brate

ſie auf dem Roſte, wende ſie oft um, wenn ſie bald vollends gar ſind, ſalze ſie, reibe ein wenig Butter daran, und gib ſie, im Augenblicke wo ſie vom Feuer genommen werden, zu Tiſche, immer nur wenige auf ein Mal.

Ein Spanferkel zu brühen.

Den Augenblick, nachdem das Spanferkel geſchlachtet, lege es in kaltes Waſſer, laß' es nur einige Minuten lang darin liegen, dann reibe es mit ein wenig außerordentlich fein geklopftem Harze, und lege es eine halbe Minute lang in eine Gelte gebrühtes Waſſer; nimm es heraus, lege es auf einen Tiſch und rupfe die Borſten ſo ſchnell als möglich heraus; geht nicht Alles weg, ſo lege es noch ein Mal hinein. Wenn es ganz rein iſt, ſo waſche es tüchtig in warmem Waſſer, und dann in zwei oder drei kalten Waſſern, daß kein Harzgeſchmack zurück bleibe. Schneide alle Füße am erſten Gelenke ab, ſchlitze den Bauch auf, nimm die Eingeweide heraus, lege Leber, Herz und Lunge zu den Füßen. Waſche das Spanferkel abermals in kaltem Waſſer, reibe es ganz trocken und wickle es in ein feuchtes Tuch, um die Luft davon abzuhalten.

Ein Spanferkel am Spieße zu braten.

Kann man ein ganz friſch geſchlachtetes bekommen, ſo iſt dieß von großem Vortheile. Brühe es, wie vorgeſagt, wenn dieß nicht ſchon vom Metzger geſchehen, was gewöhnlich der Fall iſt, dann thue etwas Salbei, ein großes Stück altbackenes, weißes Brod, Salz und Pfeffer in den Bauch und nähe ihn zu. Verſäume nicht, die Beine zurück-zuſpeilern, ſonſt wird der untere Theil nicht braun. Lege es an ein helles Feuer, bis es ganz trocken iſt, dann reibe alle Theile des Spanferkels mit einem trockenen Tuche mit Butter ein. Streue ſo viel Semmelmehl darüber, als Platz hat, und berühre es nicht mehr, bis es zum Auftragen bereit iſt; dann ſcharre das Mehl mit einem ſtumpfen Meſſer ſehr ſorgfältig ab, reibe das Spanferkel mit einem mit Butter beſtrichenen Tuche wohl ein, und ſchneide den Kopf ab, ſo lange es noch am Feuer iſt; nimm das Hirn heraus und miſche es mit der aus dem Spanferkel kommenden Brühe. Dann nimm es vom Feuer, ſchneide es, ohne den Spieß herauszuziehen, am Rücken und Bauche hinab auf, lege es auf eine Platte, hacke den Salbei und das Brod ſchnell ſo fein als möglich und miſche ſie mit einer großen Portion zerlaſſener Butter, die nur ganz wenig in Semmelmehl getaucht worden. Gieße dieſe Sauce auf die Platte, nachdem das Spanferkel am Rücken hinab zerſpalten und mit den Ohren und den beiden Kinnbacken garnirt worden; nimm den obern Theil des Kopfes, bis zur Schnauze hinab, weg. In Devonſhire gibt man es ganz auf die Tafel, wenn es ſehr klein iſt, blos der Kopf wird abgehauen, um es, wie vorgeſagt, damit zu garniren.

Es braucht eine bis anderthalb Stunden zum Braten.

Spanferkelfüße (pettitoes).

Siede ſie mit der Leber und dem Herz in ein klein wenig Waſſer ſehr langſam, dann ſchneide das Fleiſch fein und laß' es in ein wenig von dem Waſſer mit den geſpaltenen Füßen ſo lange gelinde kochen,

Digitized by Google

bis dieſe ganz weich ſind; verdicke die Brühe mit einem Stückchen Butter, ein wenig Semmelmehl, einem Löffel voll Rahm und ein wenig Salz und Pfeffer, laß' es aufkochen, gieße es über einige Brodſchnittchen und lege die Füße auf das Fleiſch.

Vortreffliches Gericht, genannt: Mock-Brawn (eine Art Pökelfleiſch).

Spalte einen Schweinskopf und reinige ihn ſäuberlich, nimm das Hirn heraus, ſchneide die Ohren ab und reibe den Kopf mit einer ziemlichen Portion Salz ein, laß' dieß vierundzwanzig Stunden lang eintrocknen, dann ſtreue vier Loth Salpeter und eben ſo viel Kochſalz darauf, nach Verfluß von drei Tagen lege den Kopf mit dem Salze in eine Schüſſel und gieße ſo viel Waſſer darüber, daß er gerade bedeckt iſt, ſo laß' ihn zwei Tage lang liegen.

Waſche ihn gehörig und ſiede ihn ſo lange, bis er ſich ausbeint, nimm dann die Knochen hinweg, und ſchneide das Fleiſch ſo ſchnell als möglich in zolllange Stücke; löſe aber zuvor von Kopf und Zunge die Haut ſorgfältig ab; die letztere wird ebenfalls aufgeſchnitten, wie das Fleiſch. Würze es mit Pfeffer und Salz. Lege dann die Haut von der einen Seite des Kopfes in einen kleinen, langen Topf, preſſe das Fleiſch von Kopf und Zunge darein, lege die Haut von der andern Seite darauf und preſſe ſie hinab. Wenn es kalt iſt, wird es umſchlagen und eine Art Pökelfleiſch ſein. Sollte der Kopf zu fett ſein, ſo nimm einige Stücke mageres Schweinefleiſch dazu und bereite es, wie das andere. Koche vier Loth Salz, anderthalb Schoppen Eſſig und drei Schoppen von der Brühe des Fleiſches miteinander, und wenn es kalt iſt, gieße es über den Kopf. Die Ohren müſſen länger ſieden, als der Kopf, in dünne Schnitten zerlegt, und wenn ſie ſäuberlich gereinigt, unter das Fleiſch vertheilt werden. Die Pökelbrühe muß oft aufgekocht werden.

Eine andere Art von Mock-Brawn.

Siede ein paar Rindsfüße recht weich, ſchneide das Fleiſch ab und halte ein Schweinsbauchſtück bereit, das eine Woche lang mit Kochſalz und Salpeter eingeſalzen worden. Siede es faſt gar, nimm die Knochen heraus und rolle es mit dem Fleiſche der Rindsfüße zuſammen. Dann hülle es in ein ſtarkes Tuch und binde es mit einem rohen Zwirnbande zuſammen. Koche es nun ſehr weich, dann hänge es in dem Tuche auf, bis es kalt iſt; hierauf bewahre es in einer guten Pökelbrühe, wie ſie auf dem nächſten Blatte vorgeſchrieben iſt.

Gerollter Schweinskopf.

Reinige Kopf und Ohren ſauber, ſcharre die Borſten ab und entferne Schnauze, Augen und Hirn, lege ihn über Nacht in Waſſer, trockne ihn, ſalze ihn außerordentlich ſtark mit Kochſalz und Salpeter ein, und laſſe ihn fünf Tage lang liegen. Nun laß' ihn ſo weit ſieden, daß man die Knochen auslöſen kann, dann lege ihn auf einen Küchentiſch, wende das dicke Ende der einen Seite des Kopfes gegen das dünne der andern Seite, um eine gleiche Rolle zu machen, beſtreue ihn

Digitized by Google

wohl mit Salz und weißem Pfeffer, und rolle ihn mit den Ohren auf, auch können die ausgebeinten Schweinsfüße oder die dünnen Theile von zwei Kuhfüßen außen herumgelegt werden. Umhülle ihn mit einem Tuche, binde es mit einem breiten Bande zu und ſiede ihn, bis er ganz weich iſt, dann lege ein ſtarkes Gewicht darauf, und nimm die Hülle erſt ab, wenn er kalt iſt.

Will man ihn mehr pökelartig haben, ſo ſalze ihn länger ein, nimm mehr Salpeter dazu, und einige Stücke mageres Schweinefleiſch; dann ſtecke Kuhfüße darauf, daß ſie wie Hörner ausſehen.

Man kann dieß entweder in oder außer einer Pökelbrühe von Salz und mit Eſſig gekochtem Waſſer aufbewahren. Dieß Gericht ſteht jedem Haushalte gut an.

Sollte es ſich nicht mehr halten wollen, ſo ſchneide es auf und brate es mit oder ohne Butter.

Pökelfleiſch (brawn) auf Cambridge-Art aufzubewahren.

Nimm fünf Maß Waſſer, thue ein Pfund Weizenkleien und ein Pfund Salz daran, laß' es eine Stunde lang ſieden, wenn es kalt iſt, ſeihe es und lege das Fleiſch darein. In zehn bis zwölf Tagen wird friſche Pökelbrühe nöthig ſein. Sollte Pökelfleiſch durch eine weite Fahrt oder Vernachläßigung zu lange aus der Pökelbrühe entfernt geweſen ſein, ſo mache es, wie vor geſagt, und wenn es wohl mit Salz eingerieben und in etwas Pökelbrühe gewaſchen worden, ſo wird es ſeine vorige Güte wieder erlangen.

Eine vortreffliche Brühe zu Pökelfleiſch oder Schweinsfüßen und Ohren.

Laß' ein Pfund Weizenkleien, eine Lorbeer- und eine Rosmarinſproſſe in fünf Maß Waſſer mit ein Viertelpfund Salz eine halbe Stunde lang ſieden. Seihe es und laß' es kalt werden.

Einen jungen Schweinskopf am Spieße zu braten.

Wähle einen hübſchen jungen Schweinskopf, reinige ihn wohl, entferne Augen und Schnauze, thue Brod und Salbei darein, wie beim Spanferkel, nähe ihn dicht zu, brate ihn am Spieße, wie ein Spanferkel, und gib ihn mit derſelben Sauce zu Tiſche.

Ferkelrüſſel zum Sieden zuzubereiten.

Schneide die Schnauze ab und reinige den Kopf, theile ihn und nimm Augen und Hirn heraus, beſtreue ihn mit Salz und laß' ihn vierundzwanzig Stunden lang eintrocknen. Salze ihn nun mit Kochſalz und Salpeter ein, laß' ihn acht bis zehn Tage lang liegen, wenn er auf eine andere Art zubereitet werden ſoll, als um ihn mit Erbſen zu dämpfen; kürzere Zeit aber, wenn dieß der Fall iſt. Er muß dann zuerſt gewaſchen und gelinde gekocht werden, bis Alles weich iſt. Gib ihn mit grünen Kräutern und gelben Rüben zu Tiſche.

Gepreßte Schweinsohren.

Laß' zwei paar Ohren halb ſieden, oder nimm eingepökelte; bereite ein Füllſel aus einer Sardelle, ein wenig feingehacktem Kalbfleiſch, etwas Salbei, Peterſilie, ein Viertelpfund gehacktem Nierenfett, Brod-

Digitized by Google

krumen, Pfeffer und ganz wenig Salz. Miſche all dieß mit zwei Eierdottern, ſchneide die Haut des obern Theiles der Ohren auf und fülle ſie mit Obigem. Brate die Ohren in friſcher Butter zu einer hübſchen Farbe, dann gieße das Fett ab und trockne ſie; bereite eine Brühe aus einem ſchwachen Schoppen guter Fleiſchbrühe, einem Glaſe guten Xeres, drei Theelöffeln voll Senf, einem kleinen Bischen Semmelmehl und Butter, einer kleinen ganzen Zwiebel und ein wenig Pfeffer und Piment. Gieße ſie in einen Schmortopf, lege die Ohren darein, und laſſe ſie eine halbe Stunde lang gelinde dämpfen; ſchüttle den Topf oft. Wenn ſie genug gedämpft, nimm die Zwiebel heraus, lege die Ohren ſorgfältig in eine Schüſſel und gieße die Brühe darüber. Sollte ein größeres Gericht nöthig ſein, ſo kann das Fleiſch von zwei Füßen von den Knochen abgeſchnitten und zu Obigem genommen werden.

Eingepökelte Ferkelfüße und Ohren.

Reinige ſie ſauber, weiche ſie einige Stunden ein, dann koche ſie, bis ſie weich ſind, und nachdem eine Pökelbrühe von der Brühe, worin ſie geſotten, und einem Viertheil Eſſig und Salz miteinander gekocht, bereitet worden, gieße ſie kalt darüber. Wenn ſie zugerichtet werden ſollen, trockne ſie, theile die Füße in zwei Hälften, ſchlitze die Ohren und backe ſie in der Pfanne. Gib ſie mit Butter, Senf und Eſſig als Sauce in einer Saucière zu Tiſche. Sie können vor dem Braten in dünnen Teig getaucht oder blos mit Semmelmehl beſtreut werden.

Dieſelben fricaſſirt.

Nimm geſottene, aber nicht in Pökelbrühe, in der Eſſig war, gelegene Schweinsfüße und Ohren, ſiede ſie in Milch vollends weich, ſchneide die Füße in kleine Stücke, die Ohren aber in halbzollbreite Streifen, wiſche ſie ab und dämpfe ſie in Kalbfleiſchbrühe, mit einem Bischen Zwiebel, Muskatennuß und Citronenſchale. Bevor ſie auf die Tafel geſtellt werden, thue ein wenig Rahm, Semmelmehl und Butter daran, laß' es ein wenig aufkochen und dann ſalze es.

Gelée von denſelben.

Reinige und richte ſie zu, wie vor, dann ſiede ſie in ſehr wenig Waſſer, bis alle Knochen herausgenommen werden können; lege eine halbe Handvoll gehackten Salbei, ebenſoviel Peterſilie und Pfeffer, Salz und Muskatennuß, fein geſtoßen, daran, laſſe ſie gelinde kochen, bis die Kräuter gebrüht ſind, dann gieße das Ganze in eine Melonenform.

Ferkelgeſchlinge.

Waſche und trockne Leber, Bröschen und einige fette und magere Stückchen Schweinefleiſch, nachdem letzteres zuvor mit dem Rollholze, um es weich zu machen, geſchlagen, würze es mit Pfeffer, Salz, Salbei und ein wenig fein geſchnittener Zwiebel; wenn es untereinander gemiſcht, lege Alles in ein Netz und nähe dieß zu. Brate es am Spieße.

Oder gib es in Schnitten mit Peterſilie als Braten zu Tiſche.

Gib Sauce von Portwein, Waſſer und Senf, die ein wenig aufgekocht, in einer Saucière dazu.

Digitized by Google

Blutwürſte (Block-puddings) zu bereiten.

Das Blut muß mit Salz umgerührt werden, bis es kalt iſt. Thue etwa eine Maß davon an zwei Ecklen Kleie und laß' es über Nacht weichen; laß' die Krumen von einem Semmellaibchen in etwa zwei Maß friſcher Milch weichen, die zuvor gewärmt worden. Mittlerweile richte die Därme durch Waſchen, Umwenden und Abſcharren mit Salz und Waſſer zu, wobei das Waſſer mehrere Male gewechſelt werden muß. Hacke ein wenig Winterſaturei und Quendel, eine ziemliche Portion Polei, Pfeffer, Salz, einige Gewürznelken, etwas Piment, Ingwer und Muskatennuß klein, miſche dieß mit drei Pfund Rindsnierenfett und ſechs wohlgeſchlagenen Eiern, dann ſchlage das Brod, die Kleie ꝛc. tüchtig mit dem Gewürze zuſammen; wenn Alles gehörig untereinander gemiſcht, ſo halte etwas Schweineſpeck in große Stücke geſchnitten bereit, und lege ſie beim Füllen in gehöriger Entfernung von einander darein; binde die Knoten ſo, daß die Därme nur halb gefüllt ſind, und ſiede ſie in einem großen Keſſel, ſtich dabei in die Würſte hinein, wenn ſie aufſchwellen, ſonſt berſten ſie. Wenn ſie geſotten, lege ſie auf reine Tücher, bis ſie abgekühlt ſind, dann hänge ſie in der Küche auf. Wenn ſie gebraucht werden ſollen, brühe ſie einige Minuten lang in Waſſer, wiſche ſie ab und lege ſie in einen Blechofen.

Sollten nicht Därme genug da ſein, ſo lege das übrige Füllſel in Becken und ſiede es mit Servietten bedeckt, die mit Mehl beſtreut ſind; zerſchneide und brate es, wenn es nöthig iſt.

Eine andere Art.

Weiche zwei Ecklen zerriebener Kleie über Nacht in ſo viel ſiedend heißer Milch ein, als nöthig iſt, um ſie aufzuſchwellen und etwa dreiviertel Schoppen Flüſſigkeit zurückzulaſſen. Hacke eine gute Portion Polei, etwas Saturei und Quendel klein, zerſtoße Salz, Pfeffer und Piment fein. Miſche Obiges mit drei Schoppen Blut, das wie vor zubereitet worden, dann fülle die Därme, nachdem ſie durchgängig gereinigt, zur Hälfte, und thue ſo viel von dem innern Fett des Schweines dazu, als nöthig iſt, um die Würſte recht fett zu machen. Siede ſie, wie vor angegeben. Thut man eine kleine Portion kleingeſchnittenen Lauch daran, ſo trägt dieß ſehr zur Verbeſſerung bei.

Noch eine andere Art.

Siede zwei Ecklen Kleie in ſo viel Milch, als nöthig iſt, um ſie ſo ſehr als möglich anzuſchwellen, dann laß' ſie trocknen und thue drei Schoppen Blut, anderthalb Schoppen fetten Rahm, ein Pfund Nierenfett, etwas Muskatennuß, Muskatenblüthe, Piment und vier Gewürznelken, Alles zu feinem Pulver geſtoßen, dazu, zwei Pfund in Würfel geſchnittenen Schweinsſpeck, zwei Stücke Lauch, eine Hand voll Peterſilie, zehn Salbeiblätter, eine große Hand voll Polei, eine Sproſſe Quendel und Majoran, Alles fein geſchnitten, acht tüchtig geſchlagene Eier, ein halb Pfund in anderthalb Schoppen Milch eingeweichter Brodkrumen, Pfeffer und Salz ebenfalls dazu. Nun fülle die Därme zur Hälfte damit, nachdem ſie zuvor mit der größten Sorgfalt gereinigt, mehrere

Digitized by Google

Male umgewendet und in verſchiedenen Waſſern, zuletzt in Roſenwaſſer, eingeweicht worden. Binde nun die Würſte ab, ſiede ſie und ſteche ſie mit einer reinlichen Gabel an, damit ſie nicht berſten. Bedecke ſie mit einer reinen Serviette, bis ſie kalt ſind.

Vortreffliche Schweinswürſte ohne Blut (Leberwürſte).

Siede zwei Ecklen Kleie in ſo viel Milch, als zum Anſchwellen nöthig, dann thue anderthalb Schoppen fetten Rahm, ein Pfund halbgeſottene Leber, fein gehackt, ein halb Pfund Rindsnierenfett, zwei Blätter Muskatenblüthe, eine Muskatennuß, ſechs Gewürznelken, einen kleinen Löffel voll weißen Pfeffer, ebenſoviel Piment, einen großen Löffel voll Salz, Alles ſehr fein geſtoßen, eine große Hand voll Peterſilie, zehn Salbeiblätter, eine große Hand voll Polei, eine Sproſſe Quendel, Majoran und Winterſaturei, zwei Stücke Lauch, einen halben Theelöffel voll Schalotten oder Knoblauch, Alles fein geſchnitten untereinander gemiſcht, acht wohlgeſchlagene Eier, ein halb Pfund Brodkrumen in Milch gebrüht, und zwei und ein halb Pfund Schweinsfett, miſche dieß wohl untereinander, und füge, wenn es nöthig iſt, noch Milch zu dem Füllſel, um ihm die gehörige Dicke zu geben. Fülle und ſiede ſie, wie oben.

Eine andere, einfachere Art, ebenfalls ausnehmend gut.

Siede Lungen, Nieren und Herz halb, dann hacke ſie klein und miſche ſie verhältnißmäßig mit Speck, in Milch gekochten Kleien, Pfeffer, Salz und Piment, zu feinſtem Pulver geſtoßen, und fülle die Därme, wenn ſie möglichſt gut gereinigt. Polei und eine kleine Portion Lauch werden nach Vieler Geſchmack die Miſchung verbeſſern.

Weiße Schweinswürſte.

Sind die Därme, wie vor angegeben, eingeweicht und gereinigt worden, ſo ſchwänke ſie in Roſenwaſſer und laß' ſie die ganze Nacht über darin liegen, dann fülle ſie mit Folgendem: miſche ein halb Pfund abgeſchälter, je in ſieben bis acht Stücke geſchnittener Mandeln mit einem Pfund geriebenen Brode, zwei Pfund Ochſenmark oder Nierenfett, einem Pfunde Korinthen, etwas geſtoßenem Zimmt, Nelken, Muskatennuß, drei Schoppen Rahm, dem Gelben von ſechs und dem Weißen von zwei Eiern, ein wenig Pomeranzenblüthwaſſer, ein wenig Puderzucker, einigen Citronenſchalen und Citronenſchnitten, und fülle die Därme nur halb. Um zu wiſſen, ob das Füllſel ſüß genug ſei, wärme ein wenig davon in einem Pfännchen. Beim Sieden muß Sorge getragen werden, daß die Würſte nicht berſten. Steche ſie mit einer kleinen Gabel ein, wenn ſie anſchwellen, und ſiede ſie in Milch und Waſſer. Lege ſie in ein Tiſchtuch, bis ſie kalt ſind.

Schweinfett (Schmalz).

Dieſes ſollte ſorgfältig ausgelaſſen, in einem Topfe in einen Keſſel mit Waſſer gethan und geſotten werden, dann gieße es in eine ſorgfältig gereinigte Blaſe. Je kleiner dieſe ſind, deſto beſſer wird ſich das Schweinefett halten; denn wenn Luft dazu tritt, ſo wird es ranzig. Thue beim Auslaſſen eine Sproſſe Rosmarin daran.

Digitized by Google

Dieſes Fett iſt ein höchſt nützlicher Artikel zum Fiſchbacken, und muß daher mit großer Sorgfalt bereitet werden. Mit Butter vermiſcht, gibt es eine hübſche Kruſte.

Schweinsrüſſel zu räuchern.

Schneide die Schnauze ab, nimm das Hirn heraus und ſpalte den Kopf, wobei der obere Knochen ausgenommen werden muß, um den Rüſſeln eine hübſche Geſtalt zu geben; reibe ſie wohl mit Salz ein; am folgenden Tage gieße das Salzwaſſer ab und ſalze ſie am nächſten Tage abermals ein, beſtreue die Kopftheile mit einem Lothe Salpeter, vier Loth Seeſalz, ein wenig Kochſalz und einem Viertelpfund Rohzucker. Wende ſie oft um, und nach zehn Tagen räuchere ſie eine Woche lang gleich Speck, in ein Stückchen dünne Leinwand eingehüllt.

Schinken einzuſalzen.

Hänge ſie ein paar Tage lang auf, dann beſtreue ſie mit ein wenig Salz, und trockne ſie am folgenden Tage ab; ſtoße drei Loth Salpeter, ebenſoviel Seeſalz, ein Loth Prunellſalz und ein Pfund ganz gewöhnlichen Rohzucker, miſche dieß wohl untereinander, reibe es vier Tage lang, alle Tage in jeden Schinken ein und wende ſie um. Iſt es ein kleiner Schinken, ſo wende ihn drei Wochen lang täglich; einen großen eine Woche länger; allein nach dem vierten Tage reibe ſie nicht mehr ein. Ehe ſie zum Räuchern aufgehängt werden, trockne ſie und bedecke ſie mit Kleie. Räuchere ſie zehn Tage lang.

Eine andere Art.

Wähle eine fette Keule eines wohlgemäſteten Schweines, hänge ſie auf und beſtreue ſie mit Salz wie vor; iſt ſie groß, ſo lege ſie in ein Pfund Seeſalz, ein Viertelpfund Salpeter, ein Pfund des gewöhnlichſten Rohzuckers und eine Hand voll Kochſalz, Alles fein geſtoßen, und reibe ſie damit durchaus ein. Lege die Rinde abwärts und bedecke die fleiſchigen Theile mit den Salzen. Betröpfle ſie ſo oft als möglich mit der Pökelbrühe; je mehr dieß geſchieht, deſto beſſer iſt es. Halte ſie vier Wochen darin und wende ſie jeden Tag um. Trockne ſie, beſtreue ſie mit Kleie, dann hänge ſie in einen Schornſtein, in dem Holz gebrannt wird, und wende ſie während zehn Tagen zuweilen um.

Noch eine andere Art.

Hänge den Schinken auf und beſtreue ihn mit Salz, wie oben, dann reibe ihn alle Tage mit folgenden Gewürzen ein, die zu feinem Pulver geſtoßen ſein müſſen: ein halbes Pfund Kochſalz, ebenſoviel Seeſalz, vier Loth Salpeter, ebenſoviel ſchwarzen Pfeffer, vermiſcht mit anderthalb Pfund Syrup. Wende ihn drei Wochen lang täglich zwei Mal in der Brühe um, lege ihn nun über Nacht in eine Gelte mit Waſſer, wiſche ihn ganz trocken und räuchere ihn zwei bis drei Wochen lang.

Eine Art, die ihm einen höhern Wohlgeſchmack gibt.

Erlaubt es die Witterung, ſo hänge den Schinken drei Tage lang auf, miſche zwei Loth Salpeter mit ein Viertelpfund Seeſalz, ebenſoviel Kochſalz und gleichviel Rohzucker, ſowie drei Schoppen braunem

Digitized by Google

Bier, koche dieß miteinander und gieße es unmittelbar über den Schinken, wende ihn drei Wochen lang täglich zwei Mal in der Brühe. Zwei Loth ſchwarzen Pfeffer und ebenſoviel Piment, fein geſtoßen, zu Obigem gethan, gibt ihm einen noch höhern Wohlgeſchmack. Bedecke ihn, wenn er abgetrocknet iſt, mit Kleie, und räuchere ihn, nach Gefallen, drei bis vier Wochen lang; im letztern Falle wird er härter werden und mehr den Geſchmack eines weſtphäliſchen erhalten. Nähe die Schinken in grobe Leinwand (hessings). Räuchere ihn in Holzrauch.

Eine Methode, wodurch er einen noch höhern Wohlgeſchmack erlangt.

Beſtreue den Schinken mit Salz, nachdem er zwei bis drei Tage lang gehangen, laß' ihn trocknen, bereite eine Pökelbrühe aus drei Schoppen ſtarkem Bier, einem halben Pfund Syrup, zwei Loth Koriander, vier Loth Wachholderbeeren, zwei Loth Pfeffer, ebenſoviel Piment, zwei Loth Salpeter, einem Loth Prunellſalz, einer Hand voll Kochſalz, einer Schalotte, Alles geſtoßen oder fein gehackt. Koche dieß einige Minuten lang miteinander und gieße es über den Schinken; dieſe Quantität reicht zu einem Schinken von zehn Pfund hin. Reibe die Brühe vierzehn Tage lang jeden Tag darein und wende ihn ſtets um, dann nähe ihn in einen Sack von dünner Leinwand und räuchere ihn drei Wochen lang. Trage Sorge, ihn von der Brühe zu trocknen und reibe ihn vor dem Räuchern mit Kleie ein.

Eine Pökelbrühe zu bereiten, die ſich Jahre lange hält, und zu Schinken, Zungen, oder Rindfleiſch paßt, wenn ſie zwiſchen jedem Stücke geſotten und abgeſchäumt wird.

Zu fünf Maß Waſſer nimm zwei Pfund Rohzucker, zwei Pfund Seeſalz, dritthalb Pfund Kochſalz und ein halb Pfund Salpeter, thue es in ein großes, irdenes, glaſirtes Gefäß, das zehn Maß hält und einen feſtſchließenden Deckel hat. Hebe die Schinken, oder das Rindfleiſch ꝛc. ſo lange auf, als ſie ſich halten, ehe ſie in die Pökelbrühe gelegt werden und beſtreue ſie in einem Topfe mit Rohzucker, von dem ſie erſt trocknen müſſen. Reibe die Schinken ꝛc. tüchtig mit der Pökelbrühe ein und lege ſie dann dicht aufeinander in das Gefäß, indem ſo viel hineingelegt wird, als es hält und die Pökelbrühe ſie bedeckt, die anfänglich nicht gleich gekocht wird. Einen kleinen Schinken kann man vierzehn Tage, einen großen drei Wochen lang darin liegen laſſen; eine Zunge zwölf Tage und Rindfleiſch je nach ſeiner Größe. Man kann das Fleiſch aus der Pökelbrühe eſſen, ohne daß man es räuchert. Will man es trocknen, ſo lege jedes Stück über das Gefäß, daß es abträufle, und wenn es nicht mehr tropft, wiſche es mit einem reinen Schwamme durchaus trocken. Sechs bis acht Stunden reichen hin, um es zu räuchern, am beſten verwendet man hiezu blos Sägeſpäne und feuchtes Stroh; will man ſie jedoch bei einem Bäcker in den Schornſtein hängen, ſo nähe das Stück in rohe Leinwand und hänge es eine Woche lang auf. So oft die Brühe aufgekocht wird, thue zwei Pfund Kochſalz und drei Schoppen Waſſer dazu.

Digitized by Google

Schinken zu kochen.

Hat er lang gehangen und iſt ſehr hart, ſo lege ihn über Nacht in Waſſer und laß' ihn dann entweder in einer in die Erde gegrabenen Oeffnung, oder auf mit Waſſer beſprengten Steinen zwei bis drei Tage lang liegen, daß er weich werde, wobei er mit einer großen Kufe bedeckt werden muß, um die Inſekten davon abzuhalten. In jedem Falle aber muß er in eine Leinwandtaſche verhüllt und ſorgfältig bedeckt ſein. Waſche und bürſte ihn tüchtig. Lege ihn in einen Keſſel voll Waſſer und laß' ihn, je nach ſeiner Größe, vierthalb bis fünf Stunden lang *gelinde* kochen. Man thut am beſten, ihm Zeit genug dazu zu laſſen und leicht kann man ihn, wenn es geſchehen, über heißem Waſſer wohlbedeckt warm halten. Schneide die Haut ſoweit möglich ab, denn ſie hält den kalten Schinken feucht. Beſtreue ihn mit geriebenen rothen Rüben, oder dergl., und garnire ihn mit gelben Rübenſchnitten. Vor dem Sieden ſollte er ſorgfältig geſchält werden, um ihn von den ſchimmeligen Theilen zu befreien. Kocht man einige Gewürznelken, Lorbeerblätter und ein Bündel Kräuter mit ihm, ſo vermehrt dieß ſeinen Wohlgeſchmack. Wird er *auf Kohlen gedämpft*, ſo bedecke ihn oben und unten mit Fleiſchſchnitten, und lege Gewürze und Kräuter dazu.

Das Waſſer, worin er gekocht und vollſtändig damit bedeckt wird, gibt eine treffliche Zugabe zu brauner Sauce oder Suppen, ſtatt gewöhnlichen Waſſers.

Speckſeiten auf Wiltſhire Art einzuſalzen.

Beſtreue jede Speckſeite mit Salz und laß' das Blut vierundzwanzig Stunden lang abtrocknen. Dann miſche anderthalb Pfund Rohzucker, ebenſoviel Seeſalz, zwölf Loth Salpeter und vier Pfund Steinſalz miteinander, reibe dieß tüchtig in das Fleiſch und wende es einen Monat lang, es immer damit benetzend, täglich um; dann hänge es zum Trocknen auf, und hierauf räuchere es zehn Tage lang.

Die obige Quantität Salz reicht zu einem ganzen Schweine von hundertvierzig bis hundertſechzig Pfund hin.

Eine andere Art.

Schneide alles innere Fett einer ganzen Seite von einem gutgemäſteten Schweine ab, lege es auf einen Küchentiſch, reibe es mit Kochſalz ſtark ein und laß' es einen Tag lang liegen, damit das Blut ablaufe. Stoße ein Pfund Kochſalz und ein Viertelpfund Salpeter fein und miſche dieß mit zwei Pfund gewöhnlichem Rohzucker und einem Vierling (Metze) Steinſalz. Lege das Fleiſch in eine Mulde, welche groß genug iſt, um es zu faſſen, und wenn keine ſolche vorhanden, ſo kann die Speckſeite auch in zwei Theile zerlegt werden, nachdem die Keule abgenommen, ſo daß es eine kleinere faßt. Reibe das Salz tüchtig ein, lege die Haut nach unten und befeuchte das Fleiſch vierzehn Tage lang jeden Tag mit der Pökelbrühe; dann trockne, hänge es über Holzrauch, räuchere es einige Tage lang und bewahre es hernach an einem trockenen, kühlen Platze. Schinken und Speckſeiten ſollten ganz frei hängen, und keine Mauer berühren. Verſäume nicht, das Blut vom Fleiſche zu

Digitized by Google

wiſchen, ehe es in die Brühe gelegt wird. Hebt man es in der Küche, oder an einem dumpfigen Orte auf, ſo wird es ſchimmelig. Werden Schinken und Speckſeiten in Leinwandſäcke genäht, wenn man ſie in den Rauch hängt, ſo werden ſie vor dem Kaminruße bewahrt; hierauf muß man ſie mit ſtarkem Papiere bedecken und von der Luft ferne halten.

In der Nähe des Meeres, oder überhaupt in feuchten Lagen hält ſich der Speck nicht lange, in dieſem Falle wird es immer gut gethan ſein, das Schweinefleiſch in Pökelbrühe aufzubewahren und ein ſolches Stück ganz friſch zu räuchern, das man in einem oder zwei Monaten verſpeiſen will. Die Pökelbrühe muß das Fleiſch ganz bedecken, und dieſes durch ſehr große Steine hinabgepreßt werden.

Würſte ꝛc.

Kalbswürſte.

Hacke eine gleiche Portion mageres Kalbfleiſch und fettes Schweinefleiſch mit einer Handvoll Salbei, ein wenig Salz und Pfeffer und einigen Sardellen, dann ſtoße Alles in einem Mörſer, und wenn es gebraucht werden ſoll, rolle es auf und brate es; gib es mit gebackenen Brodſchnittchen, oder gedämpften Gemüſen, oder Kalbfleiſchſchnitten zu Tiſche.

Hammelfleiſchwürſte.

Nimm ein Stück vom magerſten Theile einer Hammelskeule, die entweder gebraten oder geſotten worden; hacke es außerordentlich klein, und würze es mit Pfeffer, Salz, Muskatennuß und Muskatenblüthe; thue zwölf Loth Rindsnierenfett, einige Gewürzkräuter, zwei Sardellen, und anderthalb Schoppen Auſtern, Alles ſehr klein gehackt, dazu; ferner ein Viertelpfund geriebenes Brod, etwas Sardellenbrühe, und das Gelbe und Weiße von zwei ſtarkgeſchlagenen Eiern. Lege Alles, wenn es gehörig untereinander gemiſcht, in einen kleinen Topf, und verwende es, indem es in Kugeln (Klöße), oder in Wurſtgeſtalt aufgerollt und gebraten wird. Schalotten oder Knoblauch können auch in kleiner Portion dazu genommen werden, wenn man es liebt, dieß vermehrt den Wohlgeſchmack ſehr.

Schweinswürſte.

Hacke mageres und fettes Schweinefleiſch miteinander, würze es mit Salbei, Pfeffer und Salz, auch können zwei oder drei Körner Piment dazu gethan werden, fülle damit Schweinsdärme, nachdem ſie zuvor eingeweicht und höchſt ſorgfältig gereinigt worden, zur Hälfte; oder kann man das Füllſel in einem kleinen, wohlzugedeckten Topfe aufbewahren, und es dann aufrollen und braten, nachdem es vor dem Braten mit ein wenig Semmelmehl beſtreut worden. Gib es auf gedämpftem Rothkohl, oder zerquetſchten Kartoffeln, die in eine Form gegoſſen, und mit dem Glüheiſen gebräunt worden, zu Tiſche. Sie müſſen vor dem Braten mit einer Gabel angeſtochen werden, ſonſt berſten ſie.

Eine vortreffliche Wurſt zum Kaltverſpeiſen.

Würze fettes und mageres Schweinefleiſch mit etwas Salz, Salpeter, ſchwarzem Pfeffer und Piment, Alles zu feinem Pulver geſtoßen, und reibe es in das Fleiſch, am ſechsten Tage hacke es klein und miſche

Digitized by Google

es mit ſo fein als möglich geſchnittenen Schalotten oder Knoblauch. Halte einen Ochſendarm bereit, der wohl gereinigt, geſalzen und eingeweicht worden und fülle ihn mit obigem Füllſel, binde die Enden zu, und hänge die Wurſt in den Rauch, wie Schinken, hülle ſie aber zuvor in einfach oder doppelt gefalteten alten Muſſelin. Sie muß ſtark geräuchert werden. Manche eſſen ſie ungeſotten, Viele aber lieben ſie zuvor geſotten. Der Darm muß an verſchiedenen Orten gebunden werden, ſo daß ſie Gelenke von acht bis zehn Zoll Länge bildet.

Spadbury's Oxforder-Würſte.

Hacke anderthalb Pfund Schweinefleiſch und ebenſoviel Kalbfleiſch, das von der Haut und den Sehnen gereinigt worden, thue Dreiviertel Pfund Rindsnierenfett dazu und miſche es wohlgehackt darunter, weiche die Krumen von einem Semmelbrode in Waſſer ein und miſche es mit dem Füllſel, ſowie mit ein wenig dürrem Salbei, Pfeffer und Salz.

Portugieſiſche Würſte.

Schneide vom Rücken- und Lendenſtücke eines ſchönen, zweijährigen Schweines alles Fette und Magere in Stückchen von etwa eines Quadratzolles Größe. Würze ſie mit ſpaniſchem oder rothem Pfeffer, ſchwarzem Pfeffer, Salz und Knoblauch, ſtoße Alles fein zuſammen, dann gieße irgend eine Gattung nicht ſüßen Weines darüber, und wenn dieſer hineingetrocknet, thue acht Tage lang noch mehr hinzu.

Fülle die weiteſten Därme, die man haben kann, mit dem Füllſel, Fettes und Mageres abwechſelungsweiſe und gieße hier und da etwas Wein daran. Binde ſie in Gelenke und hänge ſie an einem Orte auf, wo ſie nicht dumpfig oder auch zu trocken werden können, dann halten ſie ſich ein ganzes Jahr.

Man gibt ſie geſotten oder gebraten zu Tiſche, um ſie mit friſchem Fleiſche als Zuſpeiſe zu eſſen.

Würſte von kaltem Kalbs-, Truthahns- oder Hühnerfleiſche.

Hacke dieſe Fleiſcharten, nimm von jedem drei Löffel voll, zwei ditto Nierenfett, einen ditto geriebenes Brod, einen ditto Schinken, ein wenig Peterſilie, Quendel und Schnittlauch. Miſche dieß mit ein wenig Pfeffer, Salz, einem kleinen Bischen geſtoßener Muskatenblüthe, dem Gelben von einem Ei und einem halben Theelöffel voll Semmelmehl. Rolle es und brate es, um Fricaſſée oder Kalbsragout damit zu garniren.

Fleiſchwürſtchen oder Paſtetchen (Rissoles).

Hacke den weißen Theil eines bereits gekochten Huhns, oder irgend ein weißes Fleiſch, thue ſehr wenig Citronenſchalen, Zwiebel, weißen Pfeffer, Salz, Muskatennuß und Muskatenblüthe dazu, miſche Alles mit ein wenig Butter und einem Löffel voll Rahm, wickle das Füllſel in einem dünnen Auflauf in Geſtalt von Würſten, reibe ſie mit Eigelb ein und beſtreue ſie mit ganz feingeriebenen Brodkrumen. Backe ſie hellbraun und gib ſie auf gekräuſelter Peterſilie zu Tiſche. Man kann ſie auch ohne Teig machen, dann muß man aber das Gehäcke mit einem

Digitized by Google

Ei zu binden und es an der Außenſeite mit einem andern Ei benetzen, da ſie mehr Brodkrumen erfordern.

Croquets

können von denſelben Ingredienzien gemacht werden, wie die Rissoles, aber ſie müſſen in einen dünnen Teig von Semmelmehl und Waſſer aufgerollt und gebacken werden.

Geflügel, (Klein-) Wildprät ꝛc.

Es auszuwählen.

Truthahn. Wenn er jung iſt, ſo hat er ein glattes ſchwarzes Bein, mit einem kurzen Sporn. Iſt er friſch, ſo ſind die Augen voll und glänzend, und die Füße geſchmeidig und feucht. Iſt er alt, dann ſind die Augen eingeſunken und die Füße trocken.

Truthenne. Wird nach denſelben Regeln erkannt, nur hat ſie rothe und rauhe Füße, wenn ſie nicht friſch iſt.

Hühner. Iſt ein Hahn jung, ſo ſind ſeine Sporen kurz, doch muß man darauf ſehen, ob ſie nicht abgeſchnitten oder zuſammengefügt ſind, eine Liſt, die oft in Anwendung kommt. Sein Kamm muß glänzend roth und die Oeffnung geſchloſſen und dunkel ſein. Hennen ſind am beſten, gerade ehe ſie zu legen beginnen und bereits einen vollen Eierſtock haben; ſind es alte Hennen, ſo ſind ihre Kämme und Beine rauh, bei jungen aber zart. Ein guter Kapaun hat einen dicken Bauch und ein breites Kreuz, an ſeiner Bruſt iſt ein beſonderes Fett und ſein Kamm iſt ſehr bleich. Schwarzbeiniges Hühnergeflügel iſt ſehr ſaftig, daher zum Braten vorzuziehen.

Gänſe. Schnabel und Füße einer jungen Gans ſind gelb und nur einige Härchen auf ihnen, bei einer alten ſind ſie roth, iſt die Gans friſch, ſo ſind die Füße biegſam, im Gegentheile trocken und ſteif. Gänſe mit ſtarker Bruſt, mäßig fett und deren Fett von guter Farbe iſt, ſind die beſten. Jung nennt man die Gänſe bis zum dritten oder vierten Monate; dieſe müſſen gebrüht, Stoppelgänſe aber roh gepflückt werden.

Enten. Wähle ſie nach denſelben Regeln, namentlich ob ſie geſchmeidige Füße haben und an Bruſt und Bauch hart und dick ſind. Die Füße einer zahmen Ente ſind dick und neigen ſich zu dunkelgelber Farbe hin, eine wilde hat röthliche und kleinere Füße, als eine zahme. Sie müſſen roh gepflückt, junge Entchen aber gebrüht werden.

Tauben müſſen ſehr friſch ſein, ſehen ſie um die Oeffnung ſchlaff aus und iſt dieſer Theil entfärbt, ſo ſind ſie nicht friſch. Die Füße ſollen geſchmeidig ſein, bei alten ſind ſie rauh. Die zahmen Tauben ſind größer, als die wilden und werden von Einigen für beſſer gehalten, ſie müſſen fett und zart ſein; Manche laſſen ſich aber durch ihre Größe täuſchen, da ein voller Kropf faſt eben ſo groß, als der ganze Leib einer kleinen Taube iſt. Das Fleiſch der Holztauben iſt dunkelfarbig; werden ſie gehörig gehalten, ſo iſt ihr Fleiſch dem der Kriechenten gleich.

Digitized by Google

Kibitzen. Wähle ſolche, die ſich an der Oeffnung hart anfühlen, was ein Beweis iſt, daß ſie friſch ſind. In anderer Hinſicht wähle ſie nach denſelben Regeln, wie anderes Geflügel. Sind ſie alt, ſo ſind die Füße trocken. Sie halten ſich lange Zeit friſch und ſind beſſer zum Aufhängen. Es gibt dreierlei Gattungen; graue, grüne und Baſtardkibitzen.

Haſen oder Kaninchen. Sind die Klauen plump und rauh, die Ohren trocken und ſteif und die Schenkel dick, ſo iſt das Thier alt, wenn dagegen die Klauen glatt und ſcharf, die Ohren leicht zerreißen und die Spalte in der Lippe nicht weit geſchlitzt iſt, ſo iſt es jung. Bei einem friſch geſchlachteten iſt der Leib ſteif und am Haſen das Fleiſch blaß. Bei gehöriger Sorgfalt halten ſie ſich aber eine gute Weile und ſind eigentlich am beſten, wenn ſie gerade umzuſtehen anfangen, nur muß man verhindern, daß das Innere nicht ſchimmle. Um einen jungen Haſen als ſolchen zu erkennen, muß man nach einem Knoten oder kleinen Knochen, in der Nähe des Fußes am Vorderbeine ſehen, iſt keiner vorhanden, ſo iſt es ein alter Haſe.

Rebhühner. Sie ſind im Herbſte am beſten. An einem jungen iſt der Schnabel dunkelfarbig und die Füße gelblich, iſt es friſch, ſo iſt die Oeffnung feſt, bei einem alten ſieht dieſer Theil grünlich aus.

Faſanen. Den Hahn hält man für beſſer, ausgenommen, wenn die Henne ein Ei hat. Ein junger hat kurze, plumpe oder runde Sporen, ein alter dagegen lange und ſcharfe.

Allgemeine Vorſchriften für Geflügel und (Klein-) Wildpret.

Alles Geflügel muß höchſt ſorgfältig gepflückt, jedes Federchen weggenommen und die Härchen mit weißem Papier abgeſengt werden.

Gegen die übliche Gewohnheit ſollte alles Geflügel gleich nach dem Schlachten, oder wenigſtens gleich nach dem Ankaufe ausgeweidet werden, was den widerwärtigen Geſchmack verhütet, den man ſo oft an Hühnern bemerkt. Bei dieſem Geſchäfte muß die Köchin Sorge tragen, daß die Gallenblaſe nicht zerſtört werde, da ſonſt alles Waſchen den bittern Geſchmack nicht verhütet. Unwiſſende Köchinnen weiden oft Hühner aus, indem ſie eine Oeffnung in die Seite ſchneiden, allein dieß muß an der Oeffnung (Steiß) geſchehen, und wenn dieſe abgeſchnitten, das Hintertheil mittelſt einer Schnur an das Vordertheil befeſtigt werden.

Hühner, die zum Sieden beſtimmt ſind, müſſen ein paar Stunden in abgerahmter Milch eingeweicht werden. Sind ſie geſengt und aufgebunden, ſo binde ſie in eine Serviette, lege ſie in kaltes Waſſer und ſetze ſie über ein gelindes Feuer, decke den Topf feſt zu und ſobald Schaum emporſteigt, ſchöpfe ihn ſorgfältig ab, bedecke den Topf wieder und ſiede das Huhn langſam zwanzig Minuten lang, nimm es vom Feuer und der Dampf wird es vollends gar machen, wenn man es im Topfe läßt.

Alles Geflügel muß durchaus gewaſchen werden, beſonders Tauben, damit kein Körnchen im Kropfe bleibe; ſie ſollten nicht bälder gepflückt werden, als bis man ſie zubereitet.

Tauben und Enten können gleich nach dem Schlachten zubereitet werden.

Beim Zubereiten von wildem Geflügel ſorge für ein helles, lebhaftes Feuer, laß' es hübſch hellbraun, aber nicht gar zu ſehr geröſtet werden, ſonſt verliert es an Geſchmack. Wildes ſowohl, als zahmes Geflügel muß fortwährend betröpfelt und das Fett ſchön abgeſchäumt werden, ehe man es auf die Tafel ſtellt.

Zahmes Geflügel braucht längere Zeit zum Braten, da es nicht ſo ſchnell durchgewärmt iſt. Ein großer Hahn braucht dreiviertel Stunden, ein mittlerer eine halbe und ein kleines Hühnchen zwanzig Minuten. Das Feuer muß hell und lebhaft lodern, ehe das Geflügel darüber kommt. Ein Kapaun erfordert eine halbe Stunde, bis fünfunddreißig Minuten, eine Gans eine Stunde, wilde Enten eine Viertelſtunde, Speckenten eben ſo lange, ein Faſan eine halbe Stunde, ein kleiner, gefüllter Truthahn eine und eine Viertelſtunde, ein größerer nach Verhältniß länger, trage dabei Sorge, daß das Füllſel darin bleibe, Truthühnchen zwanzig Minuten, Haſelhühner eine Viertelſtunde, Wachteln zehn Minuten, Schnepfen zwanzig Minuten, Rebhühner von zwanzig bis fünfundzwanzig Minuten. Ein Haſe erfordert eine Stunde, die hintern Theile brauchen viele Hitze und es muß daher beſonders darauf geſehen werden, da es ſo häufig vorkommt, daß die obern dicken Theile des Schenkels ſowohl als der Schulter nur halb gar ſind. Das Blut, das ſich um den Hals und das Schultergelenk ſammelt, iſt nicht leicht zu entfernen, um dieß zu bewirken, lege dieſe Theile in lauwarmes Waſſer und vor dem Braten reibe ſie und drücke ſie aus.

Junge Wildſchweine und Gänſe erfordern ein lebhaftes Feuer und raſches Umwenden. Die erſtern brauchen eine bis anderthalb Stunden zum Braten, je nach ihrer Größe und man ſollte die mittlern Theile mit einer unter dem Bratenwender befeſtigten eiſernen Platte bedecken, damit ſie nicht vor den dichteren fertig werden. Bedeckt man die Bruſt einer Gans der ganzen Länge nach mit einem zwei Zoll breiten Streifen Papier, ſo verhindert dieß, daß dieſe austrocknet, ehe die feſteren Theile fertig ſind.

Vorſchriften für Bleichen, Dämpfen auf Kohlen, Sulzen, Füllen und Spicken.

Bleichen (to blanche).

Lege den Gegenſtand in kaltes Waſſer, ſtelle ihn über das Feuer und wenn das Waſſer aufkocht, nimm ihn heraus und lege ihn nun in kaltes Waſſer, darin laß' ihn liegen, bis er kalt iſt. Dieß gibt ihm Feſtigkeit und Weiße.

Zungen, Ochſenmaul ꝛc., heißt man gebleicht, wenn die Haut, nach langem Sieden abgeſchält werden kann, das letztere aber wird feſter, wenn man es, wie vor, hernach in kaltes Waſſer legt.

Auf Kohlen zu dämpfen (to braise).

Lege das Fleiſch, das auf Kohlen gedämpft werden ſoll, in einen neuen Schmortopf und bedecke es mit dicken Schnitten Speck, dann

lege rings darum her ſechs bis acht Zwiebeln, ein Bündel Gewürzkräuter, etwas Sellerie und wenn es braun werden ſoll, einige dicke Schnitten gelbe Rüben und friſche Knochen, ein halbes Maß Waſſer, oder ebenſoviel Fleiſchbrühe, genannt Stock, deren Bereitung unter Suppen und Fleiſchbrühen nachzuſchlagen iſt. Lege über das Fleiſch einen Bogen weißes Papier, und füge Gewürze zu dem Fleiſche, je nachdem es eine Sorte iſt. Bedecke den Topf dicht und ſetze ihn über ein gelindes Kohlenfeuer, das Dämpfen wird zwei bis drei Stunden nöthig haben, je nachdem es die Größe und Eigenſchaft des Gegenſtandes erfordert. Hierauf gieße Fleiſch und Brühe auf einen Durchſchlag zum Seihen, und halte beides ganz warm, ſchäume die Brühe ſorgfältig ab und koche ſie ſo raſch als möglich, bis ſie ſich verdickt, dann beſtreiche das Fleiſch mit einem eigens zu dieſem Zwecke beſtimmten Pinſel und wenn es geſpickt worden, lege es einige Minuten lang in den Bratofen. Dieß heißt man ſulzen und iſt ſehr im Gebrauche. Die Sulze muß von klarem Gelbbraun ſein, ehe man die Brühe zum Verdicken an's Feuer ſtellt, kann ein Glas Xeres daran gethan werden. (S. Hühner auf Kohlen zu dämpfen, S. 106).

Zu ſulzen ohne auf Kohlen zu dämpfen.

Geflügel oder Fleiſch kann auf irgend eine beliebte Weiſe, ohne Speck, zubereitet und mit einer Sulze aus Fleiſchbrühe wie vor beſtrichen werden. Schinken, Zungen und gedämpftes Rindfleiſch, werden ſo zubereitet, um es kalt zu eſſen. Jeder muß ſelbſt zu beurtheilen wiſſen, ob gute altengliſche Gerichte ein Ausſehen oder Wohlgeſchmack gewinnen, wenn man ihnen eine franzöſiſche Geſtalt gibt, allein gar Viele ſind der Anſicht, daß Schinken und Zungen am beſten ſind, wenn man ſie wie früher bereitet.

Hühner u. ſ. w. zu füllen.

Soll irgend ein Theil gefüllt werden, ſo wird das Füllſel in der Regel zwiſchen Haut und Fleiſch hineingeſtopft.

Fleiſch, Hühner, Bröschen u. ſ. w. zu ſpicken.

Es müſſen Spicknadeln von verſchiedener Größe bereit ſein, nun ſchneide je nach dem zu ſpickenden Gegenſtande Speckſchnitten in Stückchen von geeigneter Länge, ganz zart und thue ſie in eine dazu paſſende Spicknadel, durchſtich damit die Haut und ſehr wenig von dem Fleiſche und laß' den Speck ſo darin, daß die beiden Enden gleich lang herausſehen. Spicke in Reihen und nimm ſo viel dazu, als für thunlich gehalten wird.

Geflügel.

Truthühner zu ſieden.

Zum Sieden ſind Hennen am beſten. Bereite ein Füllſel aus Brod, Kräutern, etwas Rindsnierenfett, ein wenig gehacktem Schinken, desgleichen Citronenſchale, einer Sardelle, einem Bischen Butter, Salz, Pfeffer und Muskatennuß, mit einem Ei untereinander gemiſcht, ſtopfe dieß in den Kropf, und binde ihn feſt zu. Siede das Truthuhn in

Digitized by Google

einer mit Semmelmehl beſtreuten Serviette. Um die Zeit, wo es gar wird, bereite eine gute Auſternſauce, ſehr dick mit Butter angerührt, und gieße ſie darüber. (S. dieſen Artikel und eine andere Sauce für geſottene Truthühner unter den Saucen.)

Lege das Truthuhn in kaltes Waſſer, ſchäume es oft ab, decke es feſt zu, iſt es ein junges von mäßiger Größe, ſo ſiede es eine halbe Stunde lang, nimm es dann vom Feuer und der Dampf wird es in wenigen Minuten in größerer Vollkommenheit gar machen, als längeres Sieden.

Truthühner am Spieße zu braten.

Der Kopf muß abgehackt werden, ausgenommen bei jungen Truthühnern, und beim Ausweiden trage Sorge, daß die Leber und die Galle nicht verletzt werden. Stopfe das Truthuhn mit einem Füllſel von Wurſtfleiſch, oder mit Brod, wenn Würſte mit ſervirt werden, zu dem einen oder andern iſt ein wenig aufgeſchnittene Schalotte gut. Da dieß die Größe des Vogels ſehr vermehrt, ſo ſorge dafür, daß die Hitze des Feuers dieſen Theil fortwährend berühre, denn die Bruſt wird oft nicht genug gebraten, man ſollte daher einen kleinen Streifen Papier um das Bruſtbein wickeln, damit dieſer Theil nicht verſenge, während die andern braten. Beträufle es gut und ſchäume es ab. Gib es mit der Brühe auf der Platte zu Tiſche und Brodſauce in einer Saucière. Thue einige Brodkrumen und ein geſchlagenes Ei zu dem Füllſel von Wurſtgehäcke.

Die Sehnen der Beine müſſen herausgenommen werden, auf welche Weiſe auch das Truthuhn bereitet wird, dieß geſchieht dadurch, daß man ſie zuvor zwiſchen einer Thür und dem Thürgeſtell gerade oberhalb dem Gelenke entzweibricht, welches das Dickbein mit dem Beine verbindet.

Zerriſſenes Truthühnerfleiſch.

Theile das Fleiſch von der Bruſt durch Zerreißen, ſtatt durch Schneiden, dann wärme es in ein paar Löffeln voll weißer Kraftfleiſchbrühe und ein wenig Rahm, mit geſchabter Muskatennuß, Salz und ein wenig Semmelmehl und Butter, aber laß' es nicht ſieden, die Keule ſollte gewürzt, eingeſchnitten, auf dem Roſte gebraten, und ringsum Obiges auf eine Platte gelegt werden. Kalte Hühner thun es eben ſo gut.

Ein unvergleichliches Zugericht, oder Pfeffer, vom Truthahn.

Thue an den Steiß, den Magen und einen Flügel Salz, Pfeffer und Piment. Brate es auf dem Roſte und bring es ſo heiß als möglich zurück, dann ſchneide es in kleine Stücke, miſche einen Kochlöffel voll Senf, ebenſoviel zerlaſſene Butter, einen Löffel Soja, ditto Citronenſaft und etwas von der Brühe des Bratens raſch miteinander, thue es daran und reiche es ſchnell herum.

Hühner zu ſieden.

Beſtreue ſie mit Mehl und lege ſie in kochendes Waſſer. Wegen der zu andern Einzelnheiten erforderlichen Zeit ſiehe die allgemeinen Vorſchriften für die Zubereitung von Geflügel. Wähle ſolche zum Sieden, die keine ſchwarzen Beine haben. Gib ſie mit Peterſilie und Butter zu

Digitized by Google

Tiſche, Auſtern, Citronen, Leber, oder Sellerieſauce dazu. Sind ſie zum Mittagseſſen beſtimmt, ſo werden gewöhnlich Schinken, Zunge, oder Speck dazu geſpeist, oder auch grüne Kräuter, oder junger Kohl.

Ein Huhn mit Reis zu dämpfen.

Dämpfe ein Huhn ſehr langſam in ein wenig klarer, wohl abgeſchäumter Hammelfleiſchbrühe, mit Zwiebel, Muskatenblüthe, Pfeffer und Salz gewürzt. Etwa eine halbe Stunde bevor es gar iſt, thue ein paar Hände voll Reis dazu, der gehörig gewaſchen und eingeweicht iſt. Laß' es gelinde kochen, bis es weich iſt, dann nimm das Huhn aus der Brühe und ſetze den Reis auf einem Siebe vor das Feuer. Halte das Huhn warm, lege es mitten auf eine Platte und den Reis ohne Brühe rings darum her. Die Brühe iſt als ſolche ſehr köſtlich; in je weniger Brühe das Huhn aber gekocht wird, deſto beſſer iſt es. Zur Sauce, Fleiſchbrühe oder Butter mit Peterſilie.

Pilau.

Koche den Reis, wie zum Currie. Lege eine Paſtetenſchüſſel mit ſehr dünn geſchnittenen Schinken- oder magern Speckſeitenſchnitten aus; ſchneide ein Huhn, oder einen Theil einer Kalbsbruſt in Stücke, würze ſie mit Pfeffer und Salz und thue es nebſt zwei großen, mit Nelken beſteckten Zwiebeln zu dem Schinken, dann fülle die Schüſſel mit dem Reiſe auf. Lege einen gewöhnlichen Teig darüber und backe das Gericht eine Stunde lang in einem Bratofen, nachdem zuvor ein halber Schoppen Fleiſchbrühe daran gethan worden. Nimm die Kruſte vor dem Auftragen ab und garnire die Schüſſel mit harten Eiern, geſottenen Zwiebeln und indiſch eingemachten Früchten (ſ. d. Artikel).

Am Spieße gebratene Hühner.

Gib ſie mit Eierſauce, Brodſauce, oder Peterſilie und Butter in Saucièren, oder mit Würſten, oder gebrühter Peterſilie garnirt zu Tiſche.

Ein großer, gutgefütterter Hahn, der zuvor aufgehängt war, muß im Kropfe mit Wurſtgehäcke gefüllt und mit Brühe auf der Platte, nebſt Brodſauce aufgeſtellt werden. Der Kopf muß, wie beim Truthahn unter den Flügel geſteckt werden.

Auf dem Roſte gebratene Hühner.

Schlitze ſie am Rücken hinab auf, beſtreue ſie mit Pfeffer und Salz und brate ſie. Gib ſie mit Schwammſauce zu Tiſche.

Eine andere Art.

Schneide einen großen Hahn in vier Theile, ſtecke dieſe an einen Vogelſpieß und binde denſelben an einen andern Spieß, dann brate ſie zur Hälfte, oder auch brate den ganzen Vogel zur Hälfte und mache ihn auf dem Roſte gar, wodurch man verhindert, daß er nicht ſo trocken wird, wie wenn er ganz auf dem Roſte gebraten worden wäre. Iſt der Hahn vor dem Braten am Spieße nicht ſchon auf dem Rücken aufgeſchlitzt worden, ſo muß dieß nachher geſchehen.

Davenport-Hühner.

Hänge junge Hühner eine Nacht über auf, nimm die Lebern, Herzen, die zarteſten Theile der Mägen, nachdem die letztern zuvor gekocht,

Digitized by Google

ſehr klein geſchnitten, nebſt einer Hand voll jungen Scharlachkrautes, auf jedes Huhn eine Sardelle, eine Zwiebel und das Gelbe von vier hartgeſottenen Eiern, ſowie Pfeffer, Salz und Muskatennuß nach Belieben dazu. Fülle die Hühner damit und nähe ſie am Hintertheile und Halſe ganz dicht zu, damit kein Waſſer hineinkomme. Siede ſie in Salzwaſſer faſt gar, dann trockne ſie und lege ſie mit ſo viel Butter, daß ſie bräunen können, in einen Schmortopf. Gib ſie mit einer ziemlichen Portion zerlaſſener Butter und entweder Soja oder Katchup daran, zu Tiſche.

Eine treffliche Art, ein junges Huhn für ein Zugericht zuzubereiten.

Beine eine junge Henne aus, ſenge und waſche ſie; mache ein Füllſel aus einem Viertelpfund Kalbfleiſch, einem Achtelpfund magern Schinken, ebenſoviel fettem Schweinefleiſch, zwei hartgeſottenen Eidottern, ein wenig gehackten Gewürzkräutern, einem Achtelpfund Rindsnierenfett, einem Theelöffel voll ganz fein geſchnittener Citronenſchale, einer Sardelle, Salz, Pfeffer und ſehr wenig Piment. Stoße Alles in einem Mörſer, nebſt einer Kaffeetaſſe voll Brodkrumen und dem Gelben und Weißen von drei Eiern. Fülle damit das Innere des Huhnes und ziehe Beine und Flügel einwärts, binde den Hals auf den Rücken. Dämpfe das Huhn in weißer Fleiſchbrühe und iſt es durchaus weich, ſo füge einen Löffel voll Rahm und ein Bischen Butter und Semmelmehl hinzu, laß' es ein wenig kochen und gib es zu Tiſche; kurz vorher drücke noch eine Citrone darin aus.

Fricaſſée von jungen Hühnern.

Siede ſie etwas mehr als zur Hälfte in einer kleinen Quantität Waſſer, laß' ſie abkühlen, ſchneide ſie auf und laß' ſie dann in ein wenig Fleiſchbrühe, bereitet aus der Brühe, worin ſie geſotten, einem Stückchen Kalb- oder Hammelfleiſch, Zwiebel, Muskatennuß, Citronenſchale, weißen Pfeffer und einem Bündel Gewürzkräuter gelinde kochen. Sind ſie ganz weich, ſo halte ſie warm, während die Brühe auf folgende Weiſe verdickt wird: ſeihe ſie durch und gieße ſie in einen Brühnapf mit ein wenig Salz, einer Scharre Muskatennuß und einem Bischen Semmelmehl und Butter, laß' ſie ein wenig kochen und vor dem Auftragen quirle das Gelbe eines Eis, mit einem ſchwachen Schoppen Rahm über dem Feuer, laß' es aber nicht kochen und rühre es ſtark um. Es wird auch eben ſo gut ohne Ei.

Die Brühe kann auch, ohne Zuthat vom anderen Fleiſch, aus den Hälſen, Füßen, kleinen Flügelknochen, Mägen und Lebern bereitet werden, die man den Pfeffer der Hühner nennt.

Eine hübſche, ſehr vortreffliche Art, Hühner zuzubereiten.

Sind ſie ſehr ſäuberlich gereinigt und von allen Federn frei, ſo ſenge ſie. Beine ſie aus, ziehe die Beine und Flügelſpitzen einwärts, fülle ſie mit Wurſtgehäcke, und binde ſie am Halſe und Hintertheile zu. Brate ſie am Spieße, und gib ſie mit Brühe auf der Platte, und Brodſauce in der Terrine zu Tiſche. Sind die Hühner jung und gut gefüttert, ſo ſind ſie gut als Truthühner.

Digitized by Google

Zerriſſene junge Hühner.

Schneide die Haut ab und reiße das Fleiſch eines kalten Huhns in ſo viel Stücken als möglich von den Knochen, beſtreue es mit Semmelmehl und brate es hübſch braun in Butter. Schöpfe die Butter ab und dämpfe dann das Fleiſch in guter Fleiſchbrühe, nachdem ſie wohlgewürzt und mit ein wenig Semmelmehl und Butter verdickt worden. Thue den Saft einer Citrone daran.

Eine andere Art.

Schneide die Beine und den ganzen Rücken eines bereits gekochten jungen Huhnes ab, war es nur halb gekocht, ſo iſt es um ſo beſſer. Reiße alle weißen Theile in kleinen Streifen ab und reinige ſie von der Haut, dämpfe es mit ein wenig Rahm, verdickt durch ein mit Semmelmehl beſtreutes Stück Butter, nebſt einem Blatte Muskatenblüthe zu Pulver verſtoßen, weißem Pfeffer, Salz und dem Safte einer Citrone. Brate den Rücken und die beiden Beine des Huhnes, nachdem ſie gewürzt, auf dem Roſte. Lege das Ragout in die Mitte der Platte, den Rücken darauf und die Beine am Ende.

Hühner-Currie.

Schneide junge Hühner roh auf, ſpalte Zwiebeln dazu und backe beide in Butter hübſch hellbraun mit großer Sorgfalt, will man aber bereits gekochte Hühner dazu verwenden, ſo backe blos die Zwiebeln. Lege die je in zwei bis drei Theile geſchnittenen Stücke in einen Schmortopf und thue Kalb- oder Hammelfleiſchbrühe und eine oder zwei Knoblauchzehen daran. Dämpfe ſie, bis ſie ganz weich ſind. Ein halbe Stunde, bevor ſie auf die Tafel gegeben werden, reibe ein paar Löffel voll Curriepulver, einem Löffel voll Semmelmehl und zwei Loth Butter fein untereinander und thue dieß nebſt vier Löffeln voll Rahm an die Brühe. Salze ſie nach Geſchmack. Unmittelbar vor dem Auftragen drücke eine Citrone darin aus.

Schnitten von halbgekochtem Kalb- oder Kaninchenfleiſch, Truthühnern ꝛc., geben ebenfalls ein vortreffliches Currie.

Eine Platte voll trocken gebratenen Reiſes muß mit zu Tiſche gegeben werden. S. deßhalb den Artikel **Reis**.

Eine andere, leichtere Weiſe.

Schneide ein junges Huhn, oder ein junges Kaninchen auf, bei letzterm nimm die Haut ab. Rolle jedes Stück in einem großen Löffel voll Semmelmehl und einem Lothe Curriepulver, beides untereinander gemiſcht. Zerſchneide zwei bis drei Zwiebeln und brate ſie in Butter hellbraun, dann lege das Fleiſch darein, bis es anfängt, ſich zu bräunen. Nun thue Alles in einen Schmortopf und gieße ſo viel Waſſer daran, daß es gerade bedeckt iſt. Dämpfe es zwei bis drei Stunden lang ſehr gelinde. Wird die Brühe zu dick, ſo gieße eine halbe Stunde vor dem Auftragen noch mehr Waſſer nach.

War das Fleiſch zuvor ſchon gekocht, ſo iſt ein wenig Fleiſchbrühe beſſer, als Waſſer; allein das Currie wird ſaftiger, wenn es von friſchem Fleiſche iſt.

Digitized by Google

Junge Hühner auf Kohlen zu dämpfen.

Beine ſie aus und fülle ſie mit einem Füllſel. Lege die Knochen und allen andern ſogenannten Hühnerpfeffer in einen Schmortopf und die Hühner darauf. Thue einige Zwiebeln, ein Bündel Kräuter, drei Blätter Muskatennuß, anderthalb Schoppen Stock (ſ. d. A.), und ein paar Glas Xeres daran. Bedecke die Hühner mit Speckſchnitten und dann mit weißem Papier, thue einen feſt ſchließenden Deckel darauf und ſtelle ſie zwei Stunden lang über ein gelindes Kohlenfeuer, dann nimm ſie heraus, ſchöpfe das Fett ſorgfältig ab, ſeihe die Brühe, laß' ſie ſchnell zu Sulze einkochen und ſulze die Hühner damit.

Gib ſie mit einem braunen Schwamm-Fricaſſée zu Tiſche. Vor dem Sulzen thue die Hühner einige Minuten lang in einen Bratofen, um ihnen ein wenig Farbe zu geben.

Am Spieße gebratene Enten.

Fülle eine Ente mit Salbei und Zwiebeln, einem kleinen Löffel voll Brodkrumen, einem Stückchen Butter, Pfeffer und Salz, die andere aber laß' ungewürzt. Stecke ſie an einen Bratenwender und gib ſie hübſch abgeſchäumt, mit reicher Kraftfleiſchbrühe zu Tiſche.

Geſottene Enten.

Wähle eine hübſche fette Ente, ſalze ſie zwei Tage lang ein, dann ſiede ſie langſam in einer Serviette. Gib ſie mit Zwiebelſauce zu Tiſche, zerlaſſe die Butter aber mit Milch ſtatt Waſſer.

Gedämpfte Enten.

Brate eine Ente halb am Spieße, dann lege ſie in einen Schmortopf, thue anderthalb Schoppen Fleiſchbrühe, einige kleingeſchnittene Salbeiblätter, Pfeffer, Salz und ein kleines, ſo fein als möglich geſchnittenes Zwiebelſtückchen daran. Laß' ſie eine Viertelſtunde lang wallen und ſchöpfe den Schaum ſäuberlich ab, dann thue etwa zwei Ecklen grüne Erbſen daran. Decke ſie feſt zu und laß' Alles noch eine halbe Stunde ungefähr länger kochen. Lege noch ein Stückchen Butter mit Semmelmehl dazu und laß' es noch ein Mal aufkochen, dann gib es in einer Schüſſel zu Tiſche.

Enten-Ragout (hashed).

Schneide eine kalte Ente in Stücke, wärme dieſe, ohne ſie zu kochen, in Fleiſchbrühe, mit einem Glaſe Portwein, einem Theelöffel voll Senf und ein wenig Butter und Semmelmehl.

Gebratene Gänſe.

Wenn eine Gans gehörig zugerichtet iſt (ſ. Vorſchriften für Geflügel), ſo waſche ſie tüchtig, trockne ſie und lege ein Gewürze von Zwiebel, Salbei, Pfeffer und Salz darein. Stecke ſie an einen Spieß und brate ſie. Im Anfange halte ſie etwas ferner vom Feuer, dann bringe ſie allmählig näher. Ueber dem Bruſtbeine muß ein Streifen Papier befeſtigt werden. Beträufle ſie wohl. Wenn ſich die Bruſt erhebt, nimm das Papier ab und trage Sorge, daß ſie auf die Tafel kommt, ehe dieſe wieder einſinkt. Thue eine gute Brühe auf die Platte. Aepfelſauce zu einer Stoppelgans, Stachelbeerſauce zu einer jungen.

Digitized by Google

Wenn bei einer alten Gans die fette Bauchhaut aufgeſchnitten wird, ſo thue ein Glas Portwein, einen Löffel voll Senf und etwas Salz in die Gans. Dieß wird ihren Wohlgeſchmack vermehren.

Gänſeklein oder Pfeffer zu dämpfen.

Koche es, wie bei Gänſekleinpaſteten vorgeſchrieben, bis die Mägen völlig weich ſind, würze es mit Salz und Pfeffer und mit ein klein wenig Muskatennuß. Vor dem Auftragen laſſe noch eine Taſſe Rahm und ein Stückchen Butter, in einem Kaffeelöffel voll Semmelmehl gerieben, in der Brühe aufkochen. Die Mägen und Lebern müſſen je in vier Theile, der Hals in drei und die Flügel in zwei Theile getheilt werden.

Tauben

können auf ſo mannigfaltige Weiſe zubereitet werden, daß ſie als ein höchſt nützliches Geflügel zu betrachten ſind. Wegen des Reinigens ꝛc. ſ. die allgemeine Vorſchriften für Geflügel.

Tauben am Spieße zu braten.

Sie werden mit ganzer oder gehackter Peterſilie geſtopft und innerhalb gewürzt. Gib ſie mit Peterſilie und Butter zu Tiſche. Erbſen oder Spargeln werden dazu geſpeiſt.

Von der Tafel übrig gebliebene Tauben können entweder zehn Minuten lang in guter Fleiſchbrühe, mit gebackenen Fleiſchklößen gedämpft, oder in eine Paſtete gethan werden. Im letztern Falle dämpfe ein Beefſteak in ein wenig Waſſer, bis es weich iſt, lege beides zuerſt auf die Platte, dann die Taube darauf und bedecke ſie mit einem Stückchen Speck, um ſie ſaftig zu erhalten, würze ſie, wie gewöhnlich und lege hart geſottene Eierdotter dazu. Der Teig muß in dieſem dünn ſein, damit man ihn nicht lange zu backen braucht.

Tauben zu dämpfen.

Trage Sorge, daß ſie ganz friſch, ſorgfältig gerupft, ausgenommen und gewaſchen ſeien, dann weiche ſie eine halbe Stunde lang ein. Mittlerweile ſchneide einen weißen Kohlkopf in Stücke, lege dieſe in Waſſer, drücke ſie aus und ſiede ſie dann in Milch und Waſſer, drücke ſie abermals aus und lege einen Theil davon auf den Grund eines Schmortopfes, die Tauben darauf, nachdem ſie tüchtig mit Pfeffer und Salz gewürzt worden und bedecke ſie mit dem Reſte des Kohles. Füge ein wenig Fleiſchbrühe hinzu und dämpfe Alles gelinde, bis die Tauben weich ſind, dann thue noch zwei bis drei Löffel voll Rahm und ein Bischen Butter und Semmelmehl zum Verdicken daran. Nachdem es noch ein Mal aufgekocht, gib es, die Tauben in der Mitte und den Kohl ringsumher, zu Tiſche.

Eine andere Art.

Dämpfe die Tauben, gefüllt oder nicht, in guter brauner Fleiſchbrühe und würze ſie ſtark mit Gewürzen und friſchen Schwämmen oder mit ein wenig Katchup.

Tauben auf dem Roſte zu braten.

Nach dem Reinigen ſchlitze ſie am Rücken hinab auf, pfeffere und

Digitized by Google

ſalze ſie, dann brate ſie recht hübſch, gieße gedämpfte oder eingemachte Schwämme in zerlaſſener Butter darüber und gib ſie ſo heiß als möglich zu Tiſche.

Wilde Tauben.

Hänge ſie auf, bis ſie weich ſind, backe ſie am Spieße und gib ſie mit fetter Brühe zu Tiſche. Sie dürfen nicht ſo lange braten, als Haustauben.

Tauben einzupökeln.

Beine ſie aus und wende ſie um, ſpicke ſie innen und würze ſie mit ein wenig Piment und Salz, zu feinem Pulver geſtoßen, dann wende ſie abermals um und binde ſie zu. Lege ſie in ſiedendes Waſſer, laß' ſie ein paar Minuten lang kochen, bis ſie anſchwellen, nimm ſie dann wieder heraus und trockne ſie hübſch ab, dann lege ſie ſo heiß als möglich in eine Pökelbrühe, welche aus gleichen Quantitäten weißem Weineſſig und weißen Weines, mit weißem Pfeffer und Piment, aufgeſchnittenem Ingwer und Muskatennuß, endlich zwei bis drei Lorbeerblättern bereitet ſein muß. Wenn die Brühe kocht, dann lege die Tauben erſt hinein. Sind ſie klein, ſo reicht eine Viertelſtunde hin, größere fordern zwanzig Minuten. Nimm ſie heraus, trockne ſie ab und laß' ſie abkühlen. Iſt auch die Pökelbrühe kalt, ſo ſchöpfe das Fett davon und lege nun die Tauben wieder hinein. Bewahre ſie in einem ſteinernen Topfe, der mit einer Blaſe zugebunden ſein muß, um die Luft abzuhalten.

Statt des Spickens können die Tauben auch mit einem Füllſel aus hartgeſottenen Eierdottern und Mark, in gleichen Portionen, Gewürzkräutern, Pfeffer, Salz und Muskatennuß gefüllt werden. Gib ſie mit etwas von der Pökelfleiſchbrühe zu Tiſche.

Tauben in Gelée, ein treffliches Gericht.

Nimm ein wenig von der Brühe, worin Kalbsknöcheln gekocht wurden, oder ſiede einen Kalbs- oder Rindsfuß, thue die Brühe in einen Topf, dazu ein Blatt Muskatenblüthe, ein Bündel Gewürzkräuter, ein wenig weißen Pfeffer, Citronenſchale, ein Stückchen magern Speck und lege die Tauben darein. Köpfe und Füße müſſen daran gelaſſen, die Klauen aber abgeſchnitten werden. Backe ſie im Ofen und laſſe ſie dann ſtehen, bis ſie abgekühlt ſind. Vor dem Backen würze ſie nach Gefallen. Sind ſie kalt, ſo nimm ſie aus der Brühe, halte ſie bedeckt, damit ſie die Farbe nicht verlieren, kläre das Gelée durch Kochen mit dem Weißen von zwei Eiern, dann ſeihe es durch eine dichte, in ſiedendes Waſſer getauchte und auf ein Sieb gelegte Serviette. Vor dem Klären muß das Fett völlig abgeſchöpft werden. Lege das Gelée um und auf die Tauben, die vor dem Backen gebunden und am Halſe aufgeſpeilert werden müſſen, um in ihrer natürlichen Geſtalt zu erſcheinen.

Eine andere Art.

Pflücke ein paar Tauben ſehr reinlich und mache, daß ſie ſo hübſch als möglich ausſehen, indem die Köpfe gehörig geſengt, gewaſchen und gereinigt werden. Laſſe Köpfe und Füße daran, aber ſchneide die Klauen

Digitized by Google

ab. Brate ſie hübſch braun am Spieße und wenn dieß geſchehen, ſtecke jeder einen kleinen Myrthenzweig in den Schnabel. Halte ein ſaftiges Gelée, wie vor bereit, und fülle damit einen Napf, der gerade ſo groß iſt, um ihn auf die Platte umzuſtürzen, worauf die Tauben ſervirt werden ſollen, halb voll. Sind Tauben und Gelée kalt, ſo trage Sorge, daß keine Brühe mehr an den Tauben hänge und lege ſie dann, den Rücken abwärts, in das Gelée. Ehe ſich der Reſt deſſelben zu ſetzen beginnt, gieße ihn über die Tauben, ſo daß es drei Zoll über den Füßen ſtehe. Dieß muß aber volle vierundzwanzig Stunden vor dem Aufſtellen auf die Tafel geſchehen.

Dieſes Gericht gewährt in der mittlern Reihe eines zweiten Ganzes einen recht hübſchen Anblick. Der Kopf muß wie am Leben aufrecht erhalten werden, was geſchieht, wenn man den Hals mit Faden bindet. Die Beine aber ſind ſo zu ſtellen, daß man meint, die Tauben ſtehen darauf.

Tauben einzumachen.

Nimm ganz friſche, reinige ſie ſorgfältig und würze ſie mit Salz und Pfeffer, lege ſie dicht in einen engen, tiefen Topf aufeinander, denn je enger die Oberfläche deſſelben iſt und je dichter ſie aufeinander gelegt werden, deſto weniger Butter bedarf man. Bedecke ſie mit Butter, binde dann den Topf mit ſehr dichtem Papier zu und backe ſie im Ofen. Sind ſie abgekühlt, ſo lege ſie trocken in Töpfe, deren jeder zwei bis drei Stücke hält und gieße Butter darüber, wobei der zum Backen verwendete theilweiſe benützt werden kann. Will man ſie längere Zeit aufbewahren, ſo muß die Butter dick darauf liegen. Beint man die Tauben aus und legt ſie dann in länglicher Form in den Topf, ſo liegen ſie dichter aufeinander und erfordern weniger Butter. Man kann ſie mit einem zarten Füllſel von Kalbfleiſch, Speck 2c. füllen, dann eſſen ſie ſich ganz vortrefflich. Will man ſie ſtärker würzen, ſo nimm Mußkatennuß und Piment vor dem Backen dazu.

Lerchen und anderes kleine Geflügel.

Nimm ſie aus, ſtecke ſie an einen Vogelſpieß, binde dieſen an einen größern und brate ſie. Beträufle ſie langſam mit Butter und ſtreue, bis ſie halb gebraten ſind, Brodkrumen darauf, bräune ſie und gib ſie mit gebackenen Brodkrumen zu Tiſche.

(Klein-) Wildprät 2c.

Es aufzubewahren 2c.

Man braucht (Klein-) Wildprät noch nicht wegzuwerfen, wenn es auch ſehr lange Zeit aufbewahrt worden, denn nicht ſelten kann es, wenn es auch ganz verdorben ſcheint, noch zubereitet werden, nachdem man es ſauber gereinigt und mit Waſſer und Eſſig gewaſchen hat. Befürchtet man, daß ſich wildes Geflügel nicht halte, ſo nimm es aus, und rupfe es, dann waſche es in zwei bis drei Waſſern und reibe es ſtark mit Salz ein. Siede Waſſer in einer Pfanne, lege ein Stück um das andere hinein und ſchwemme ſie an den Beinen darin auf und ab, damit ſie vom Waſſer durchdrungen werden. Laß ſie fünf bis ſechs Minuten

Digitized by Google

lang darin und hänge ſie dann an einem kühlen Orte auf. Sind ſie getrocknet, ſo pfeffere und ſalze ſie innen wohl. Vor dem Braten waſche ſie tüchtig.

Das beſte wilde Geflügel, ſelbſt Haſelhühner kann ſo aufbewahrt werden.

Legt man auf Geflügel und Fleiſch Holzkohlenſtücke, ſo wird es ſie vor dem Angehen bewahren und ſelbſt das, was ſchon verdorben iſt, wieder herſtellen.

Butter zum Einmachen auszulaſſen.

Thue ſie in eine Saucière und ſetze dieſe in einem Schmortopfe, worin ein wenig Waſſer iſt, über das Feuer. Wenn ſie geſchmolzen, ſo trage Sorge, die milchigen Theile nicht über die einzumachenden Gegenſtände zu gießen; ſie werden zu Boden ſinken.

Faſanen und Rebhühner.

Brate ſie wie Truthühner am Spieße und gib ſie mit guter Kraftfleiſchbrühe, in die ein ganz kleines Stückchen Knoblauch gehört, nebſt Brodſauce zu Tiſche. Kalt können ſie in treffliche Paſteten gemacht, ihr Geſchmack darf aber nicht durch Citronen zu ſehr erhöht werden.

Rebhühner einzumachen.

Reinige ſie ſäuberlich und würze ſie mit Muskatennuß, Piment, weißem Pfeffer und Salz, Alles fein geſtoßen. Reibe jeden Theil wohl damit ein, dann lege ſie, die Bruſt abwärts, in einen Topf und packe ſie ſo feſt als möglich aufeinander. Thue ziemlich viel Butter darüber, dann bedecke den Topf mit einem Teige, binde ein Papier feſt darüber und backe ſie im Ofen. Sind die Vögel kalt, ſo lege ſie in Töpfe und bedecke ſie mit Butter.

Eine ſehr wohlfeile Art, Geflügel einzumachen.

Richte ſie zu, wie vor geſagt, und wenn ſie gebacken und abgekühlt, ſchneide ſie in Stücke, wie man ſie vorlegt; packe ſie feſt in einen Einmachetopf und laß', wo möglich keinen leeren Raum, daß Butter hineinlaufe. Bedecke ſie mit Butter, und wenn die Vögel ganz fertig gekocht ſind, ſo bedarf man ein Drittel weniger.

Die Butter, die man zum Bedecken eingemachter Gegenſtände verwendete, kann zum Betröpfeln der Braten oder zum Teige der Fleiſchpaſteten benützt werden.

Waſſer= und Mohrgeflügel einzumachen.

Pflücke, ſenge und waſche die Vögel ſäuberlich, dann trockne und würze ſie innen und außen ſtark mit Pfeffer, Muskatennuß, Muskatenblüthe, Piment und Salz. Packe ſie in einen möglichſt engen Topf, bedecke ſie mit Butter und backe ſie in einem gelinde gewärmten Ofen. Wenn ſie kalt ſind, nimm die Butter ab, trockne ſie von der Brühe und lege je einen Vogel in einen Topf, der gerade für ihn paßt. Thue ſo viel Butter darauf, als zur Bedeckung nöthig iſt, aber trage Sorge, daß ſie nicht ölt. Die beſte Art, ſie auszulaſſen, iſt oben angegeben.

Haſel= (Birk=) Hühner.

Brate ſie wie Hühner, ſtecke aber den Kopf unter den Flügel. Sie

Digitized by Google

dürfen nicht zu ſtark gebraten werden. Gib ſie mit guter Kraftbrühe auf der Platte und Brodſauce zu Tiſche. Die für wildes Geflügel hiernach unter dem Artikel Saucen vorgeſchriebene Sauce kann ſtatt der gewöhnlichen Brühe benützt werden.

Wildes Geflügel am Spieße zu braten.

Füllt man es nicht, ſo erhält es ſeinen Wohlgeſchmack mehr. Lege Pfeffer, Salz und ein Stückchen Butter darein.

Wildes Geflügel braucht weit weniger Zeit zum Zubereiten, als zahmes; es muß eine hübſche Farbe erhalten und gehörig abgeſchäumt werden. Eine fette braune Kraftbrühe muß auf die Platte gethan werden; wenn man beim Zerlegen der Bruſt, ehe das Bruſtbein herausgenommen wird, den Saft einer Citrone, mit Pfeffer und Salz hineindrückt, ſo erhöht dieß den Wohlgeſchmack ſehr.

Um dem wilden Geflügel den fiſchartigen Geſchmack zu benehmen, den es zuweilen hat, lege eine Zwiebel, Salz und ſiedendes Waſſer in die Tropfpfanne, und beträufle es die erſten zehn Minuten damit, dann fahre erſt mit Butterbeträufeln fort.

Wilde Enten, Kriechenten, Pfeifenten, Rothhälſe (dun-birds) ꝛc.

Dieſe werden mit der Brühe auf der Platte aufgeſtellt. Beträufle ſie mit Butter, und beſtreue ſie vor dem Aufſtellen mit ein wenig Salz, gieße eine gute Kraftbrühe darüber, und gib ſie mit Schalottenſauce in einer Saucière zu Tiſche.

Schnepfen und Wachteln.

Bewahre ſie mehrere Tage gut auf. Brate ſie, ohne ſie zuvor auszunehmen, am Spieße und gib ſie auf geröſteten Brodſchnitten zu Tiſche. Es ſollte blos Butter dazu geſpeiſt werden, da Brühe ihnen ihren feinen Geſchmack benimmt. Den Schenkel und Rücken hält man für das Beſte. Beim Tranſchiren muß Sorge getragen werden, zuvor ein kleines bitteres Beutelchen aus den Eingeweiden zu nehmen.

Schnepfen einzumachen.

Pflücke ſechs Schnepfen, nimm ſie aus, ſpeilere den Schnabel durch den Schenkel, ſchiebe die Beine durcheinander, und lege die Füße auf die Bruſt. Würze ſie mit Pfeffer, Salz und Muskatennuß. Lege ſie in einen tiefen Topf und ein Pfund Butter darauf. Backe ſie in einem mäßig gewärmten Ofen, aber nicht zu viel. Gieße die Brühe davon, und lege ſie dann in die Einmachetöpfe. Schöpfe alle klare Butter von der Brühe und lege ihn darüber, fülle ſie dann mit ausgelaſſener Butter auf. Bewahre ſie an einem trockenen Orte.

Braushähne und Wachtelkönige.

Werden wie Wachteln aufgeſpeilert. Lege Speckſchnitten darüber und brate ſie etwa zehn Minuten lang am Spieße. Gib ſie mit guter Brühe auf der Platte zu Tiſche.

Kibitzen.

Brate die grünen wie Schnepfen und Wachteln (ſ. oben), ohne ſie auszunehmen, und gib ſie auf geröſteten Brodſchnitten zu Tiſche.

Digitized by Google

Die grauen können entweder gebraten oder mit Fleiſchbrühe, Kräutern und Gewürzen gedämpft werden.

Kibitzeneier

ſind ein leckeres und faſhionables Gericht. Siede ſie zehn Minuten lang, und gib ſie entweder warm oder kalt zu Tiſche; im erſtern Falle auf einer Serviette, im letztern auf Moos.

Ortolanen am Spieße zu braten.

Rupfe und ſenge ſie, aber weide ſie nicht aus. Brate ſie am Vogelſpieße. Manche lieben ſie, wenn Speckſchnitten dazwiſchen gebunden werden, allein ſie verlieren dadurch ihren echten Geſchmack. Beſtreue ſie mit Brodkrumen. Zerlaſſene Butter mit ein wenig geſchabter Muskatennuß zur Sauce.

Perlhühner und Pfauen

haben ziemlich den Geſchmack der Faſanen, wenn ſie einige Zeit gehangen; bereite und gib ſie auch auf dieſelbe Weiſe zu Tiſche. Ihre Eier ſind delikat und müſſen anderthalb Minuten lang ſieden.

Haſen

halten ſich eine geraume Zeit, wenn ſie mit gehöriger Sorgfalt behandelt werden, ja ſie ſind oft noch in ihrer höchſten Vollkommenheit, wenn ſie die Köchin ſchon nicht mehr für genießbar hält; was keineswegs der Fall iſt, wenn man ſie, gleich nachdem ſie geſchoſſen, verſpeist. Da ſie gewöhnlich ſchon auf dem Felde ausgeweidet werden, ſo kann die Köchin dieß freilich nicht verhüten; allein der Haſe hält ſich länger und ſpeist ſich viel beſſer, wenn er erſt nach vier bis fünf Tagen, oder je nachdem das Wetter iſt, ausgeweidet wird.

Wird der Haſe gleich, nachdem er in's Haus kommt, ausgeweidet, ſo wiſche ihn ganz trocken, nimm Herz und Leber heraus, und brühe die letztere, um ſie zum Füllen aufzubewahren. Wiederhole das Abwiſchen alle Tage; miſche Pfeffer und Ingwer untereinander, und reibe das Inwendige des Haſen damit ein, dann lege ein großes Stück Holzkohle darauf. Wird das Gewürz frühzeitig angewendet, ſo verhindert man dadurch ſchimmeligen Geſchmack, den das lange Aufbewahren an feuchten Orten veranlaßt.

Ein alter Haſe ſollte ſo lange als möglich aufgehoben werden, wenn er zum Braten beſtimmt iſt; auch muß man ihn einweichen.

Haſen am Spieße zu braten.

Nachdem er abgeſtreift, waſche ihn außerordentlich ſäuberlich, und weiche ihn dann ein paar Stunden lang in Waſſer ein, und wenn er alt iſt, ſpicke ihn, was ihn weich machen wird, welches auch das Legen in Eſſig bewirkt. Legt man ihn jedoch in Eſſig, ſo muß er nachher ſehr tüchtig in Waſſer ausgewaſchen werden. Fülle ihn ſtark mit einem guten Füllſel, und nähe dann den Bauch zu. Beträufle ihn am Spieße tüchtig mit Milch, bis er halb gar iſt, und hernach mit Butter. Hat ſich Blut um den Hals herum geſammelt, ſo weiche dieſen Theil in warmem Waſſer ein, und wenn er warm zum Feuer geſtellt wird, ſo läuft es ab, beſonders wenn man die Haut da und dort mit einem

Digitized by Google

ſcharfen kleinen Meſſer durchſticht. Im Anfange darf der Haſe nicht ſehr nahe zum Feuer gebracht werden. Gib ihn mit hübſchem Bratenſchaum, fetter Kraftbrühe, zerlaſſener Butter und Korinthen-Gelécſauce zu Tiſche, die Brühe auf der Platte. Zur Fülle nimm die Leber, eine Sardelle, etwas fetten Speck, ein wenig Rindsnierenfett, Kräuter, Pfeffer, Salz, Muskatennuß, eine kleine Zwiebel, Brodkrumen und ein Ei zum Binden des Füllſels. Die Ohren (Löffel) müſſen ſäuberlich gereinigt, geſengt und gekräuſelt werden. Sie werden als ein Leckerbiſſen betrachtet.

Das geeignete Füllſel ſiehe unter der Rubrik Füllſel.

Einen alten Haſen in einem Topfe zuzubereiten (to jug).

Nachdem er abgeſtreift und gereinigt, zerlege ihn und würze ihn mit Pfeffer, Salz, Piment, geſtoßener Muskatenblüthe und ein wenig Muskatennuß. Lege ihn in einen Topf, mit einer Zwiebel, ein paar Nelken, einem Bündel Gewürzkräuter, einem Stücke rohen Rindfleiſchs und die Knochen des Gerippes darüber. Binde den Topf mit einer Blaſe, einem Stücke Leder und ſtarkem Papiere zu, und ſtelle ihn bis zum Halſe, aber nicht höher in eine mit Waſſer gefüllte Pfanne. Laß' das Waſſer fünf Stunden lang ſieden. Soll er auf die Tafel gegeben werden, ſo koche die Brühe mit einem Bischen Butter und Semmelmehl auf, und wenn das Fleiſch kalt iſt, wärme es darin, aber laß' es nicht ſieden. Fleiſchklöße können dazu gegeben werden, doch iſt es nicht nöthig.

Auf dem Roſte gebratener Haſe und Haſenpfeffer.

Der Wohlgeſchmack eines auf dem Roſte gebratenen Haſen iſt beſonders zart; die Beine (Schlegel) müſſen zuvor gewürzt werden; reibe ihn mit kalter Butter ein und gib ihn ſehr heiß zu Tiſche.

Die andern Theile, mit Fleiſchbrühe gewärmt, können mit ein wenig Füllſel beſonders aufgeſtellt werden.

Haſen einzumachen.

Hiezu taugt auch ein alter, ſowie zu Suppen und Paſteten.

Nachdem er gewürzt, backe ihn mit Butter im Ofen. Wenn er kalt iſt, ſchneide das Fleiſch von den Knochen und ſtoße es in einem Mörſer. Iſt es nicht ſtark genug gewürzt, ſo thue noch Salz, Muskatennuß, Pfeffer und ein Stückchen von der ſchönſten, friſchen Butter, in zwei Löffeln voll von der Haſenbrühe zerlaſſen, dazu. Wenn Alles wohl gemiſcht, ſo lege es in kleine Töpfe und bedecke ſie mit Butter. Die Beine und der Rücken ſollten am Fuße des Topfes gebacken, und die Knochen darüber gelegt werden, um ſie ſaftig zu erhalten.

Kaninchen

können auf verſchiedene Weiſe zubereitet werden, wie folgt:

Am Spieße gebraten mit Füllſel und Brühe, gleich Haſen, oder ohne Füllſel; mit Sauce von der Leber und Peterſilie, die in zerlaſſener Butter gehackt, Pfeffer und Salz, oder geſpickt.

Geſotten und mit Zwiebelſauce gedämpft; die Butter muß in Milch, ſtatt Waſſer, zerlaſſen werden.

In der Pfanne ſtückweiſe gebacken, mit gedörrter oder gebackener Peterſilie. Dieſelbe Leberſauce dazu, wie oben.

Digitized by Google

Fricaſſirt, gleich Hühnern.

In einer Paſtete, wie Hühner, mit Füllſel ꝛc. Auf dieſe Weiſe ſind ſie vortrefflich, wenn ſie jung ſind.

Eingemacht.

Einem Kaninchen Haſengeſchmack zu geben.

Wähle ein junges, aber ausgewachſenes, hänge es in der Haut drei bis vier Tage lang auf, dann ziehe ihm die Haut ab und lege es, ohne es zu waſchen, in ein Gewürze von ſchwarzem Pfeffer und Piment, fein geſtoßen, ein Glas Portwein und ebenſoviel Eſſig. Beträufle es vierzig Stunden lang hier und da damit, dann fülle es und brate es wie einen Haſen; gib dieſelbe Sauce dazu. Waſche den Saft, der ſich eingeſogen hat, nicht ab.

Kaninchen einzumachen.

Zerſchneide zwei bis drei junge, aber ausgewachſene Kaninchen und löſe ihnen die Beine am Dickbeine ab; packe ſie ſo feſt als möglich in einen Topf, nachdem ſie mit Pfeffer, Muskatennuß, Piment, Salz, Alles zu feinem Pulver geſtoßen, gewürzt worden. Mache das Obertheil ſo glatt, als möglich, laſſe die Köpfe und die Gerippeknochen heraus, nimm aber das Fleiſch vom Halſe dazu. Thue eine ziemliche Portion Butter daran und backe das Ganze langſam. Laß' es zwei Tage lang in dem Topfe, dann ſchichte es in kleine Töpfe und bedecke ſie mit Butter. Die Lebern müſſen auch dazu genommen werden, da ſie ſich gut ſpeiſen.

Suppen* und Kraftfleiſchbrühen.

Allgemeine Vorſchriften hinſichtlich derſelben.

Iſt irgend zu befürchten, daß das zur Brühe beſtimmte Fleiſch verderben möchte, ehe man ſeiner bedarf, ſo würze es gut und backe es leicht, wodurch es ſich noch ein paar Tage länger hält; doch bleibt die Fleiſchbrühe immer am beſten von friſchem Fleiſche.

Will man Suppen oder Fleiſchbrühen aufbewahren, ſo thue ſie jeden Tag in ein anderes, friſch ausgebrühtes Gefäß. Jede Brühe, in der Gemüſe gekocht wurden, neigt ſich eher zum Sauerwerden, als die Brühe vom Fleiſche. Hebe nie Fleiſchbrühe ꝛc. in einem Metallgefäße auf.

Bleibt in irgend einer Fleiſchbrühe Fett zurück, ſo reicht ein Theelöffel voll Semmelmehl und Waſſer, ganz ſanft darein gerührt und damit gekocht, hin, um es aufzulöſen.

Bedarf die Brühe mehr Fett oder größere Dichtheit, ſo kann das eine oder andere durch ein gutes, mit Semmelmehl vermiſchtes Stück Butter, darin gekocht, bewirkt werden.

Um den vollen Geſchmack aller Beſtandtheile den Brühen mitzutheilen, braucht es langes Kochen, daher ſoll man dem Kochen derſelben Zeit laſſen; am beſten macht man ſie den Tag, bevor man ihrer bedarf.

Sie werden bei weitem beſſer, wenn man das Fleiſch zu unterſt

---

* Die engliſchen Suppen ſind mehr gewürzte Brühen. A. d. V.

Digitized by Google

in den Topf legt und mit Kräutern, Wurzeln ꝛc. darauf in Butter dämpft, als wenn man gleich anfänglich Waſſer zum Fleiſche thut; die aus dem Fleiſche kommende Brühe ſollte dann faſt eingetrocknet ſein, ehe man das Waſſer daran gießt. Benütze den Niederſchlag von Fleiſchbrühen ꝛc., die kalt geſtanden ſind, nicht. Sind die Zwiebeln ſcharf, ſo ſiede eine Steckrübe damit, wenn ſie zur Sauce beſtimmt ſind, dieß macht ſie mild.

Sind Suppen und Fleiſchbrühen zu ſchwach, ſo decke ſie beim Sieden nicht zu, damit die wäſſerigen Theile verdunſten.

Fehlt es der Brühe an Farbe, ſo backe einige Zwiebeln mit Semmelmehl hübſch braun, aber laß' ſie nicht anbrennen, und thue ſie daran; oder lege ein Stückchen ſo hart und braun als möglich geröſtetes, aber nicht geſchwärztes Brod dazu. Oder ſchmilz etwas feinen, weißen Zucker in einem eiſernen Kochlöffel, bis er braun wird, gieße ſiedendes Waſſer darauf und rühre es um; laß' es kochen und hebe es zum Gebrauche in einer Flaſche auf.

Die Röhrknochen vom Hammelfleiſche ſollten bei Seite gelegt und nachdem ſie eingeweicht und gebürſtet, zu den Kraftfleiſchbrühen oder Suppen genommen werden, um ſie fetter zu machen. Sie ſind auch beſonders nahrhaft für Kranke.

Eine reine Gallerte von Kuhfüßen im Hauſe zu halten, iſt ſehr nützlich, da ſie Suppen und Kraftfleiſchbrühen ſehr verbeſſert.

Trüffeln und Morcheln verdicken Suppen und Saucen und geben ihnen einen feinern Geſchmack. Waſche von beiden ein Loth ſorgfältig, dann walle ſie einige Minuten in Waſſer und thue ſie an die Brühe, um ſie damit zu kochen, bis ſie weich ſind.

Markknochen, nachdem das Mark zu Puddings herausgenommen, oder Roaſtbeefknochen (von gebratenem Rindfleiſch) geben eine treffliche Paſtetenbrühe.

Das Waſſer, in dem Fleiſch geſotten wurde, gibt treffliche Suppen für die Armen, wenn man Grünes dazu nimmt.

Suppen (Soups, eigentlich Fleiſchbrühen).

Suppen oder Kraftfleiſchbrühen Farbe zu geben.

Thue ein Viertelpfund Lumpenzucker, einen halben Schoppen Waſſer und ein Loth von der ſchönſten Butter in einen kleinen Topf und ſetze ihn über ein gelindes Feuer. Rühre es mit einem Kochlöffel um, bis es hellbraun iſt; dann thue einen kleinen Schoppen Waſſer daran; ſiede und ſchäume es ab, und wenn es kalt iſt, fülle es in eine Flaſche und korke es dicht zu. Thue hievon an Suppen und Kraftfleiſchbrühen ſo viel, als nöthig iſt, um ihnen die geeignete Farbe zu geben.

Ein klarer brauner Stock zu Kraftfleiſchbrühen oder Suppen.

Thue ein Knieſtück von einem Kalbe, ein Pfund mageres Rindfleiſch und ein Pfund magern Schinken, Alles geſchnitten, in einen Schmortopf, dazu zwei bis drei geſchabte gelbe Rüben, zwei Steckrüben, zwei Zwiebeln, zwei aufgeſchnittene Selleriewurzeln und andert-

Digitized by Google

halb Maß Waſſer. Dämpfe das Fleiſch ganz weich, laß' es aber nicht braun werden. Auf dieſe Art bereitet, dient es zu Suppen, oder brauner oder weißer Fleiſchbrühe; iſt es für braune Fleiſchbrühe beſtimmt, ſo thue etwas von vorgenannter Farbe daran und koche es einige Minuten.

Mock-Turtle (das bekannte pikante Gericht, nach Art der Schildkrötenſuppe bereitet).

Beſtelle einen Kalbskopf mit der Haut daran, theile ihn in zwei Theile und reinige ihn ſäuberlich; dann ſiede ihn halb gar, ſchneide alles Fleiſch ab, und dieſes in viereckige Stückchen; zerhaue die Knochen des Kopfes und ſiede ſie in etwas Kalb- und Rindfleiſchbrühe, um dieſe fetter zu machen. Brate einige Schalotten in Butter und thue Semmelmehl daran, um die Brühe zu verdicken; rühre es in die Brühe um, bräune ſie damit und laß' ſie ein oder zwei Mal aufkochen; ſchäume ſie ſorgfältig ab und dann lege das Fleiſch darein, gieße anderthalb Schoppen Madeira daran und laß' es gelinde kochen, bis das Fleiſch ganz weich iſt. Etwa zehn Minuten vor dem Aufſtellen lege etwas Baſilikum, Dragun, Schnittlauch, Peterſilie, ſpaniſchen Pfeffer und Salz nach Geſchmack hinzu; ferner zwei Löffel voll Schwamm-Katchup und einen voll Soja. Drücke den Saft einer Citrone in die Terrine und gieße die Suppe darüber. Fleiſchklöße und kleine Eier dazu.

Eine wohlfeilere Art.

Richte einen halben Kalbskopf, ohne die Haut, wie vor zu, und wenn das Fleiſch abgenommen iſt, zerhaue die Knochen und lege ſie mit etwas Brühe aus Rinds- und Kalbsknochen bereitet, und mit gebratenen Zwiebeln, Kräutern, Muskatenblüthe und Pfeffer gewürzt, in einen Topf. Halte zwei bis drei Ochſenmäuler, ſo weich, wie zum Bleichen geſotten und in kleine Stückchen geſchnitten, bereit; dazu nimm einen Kuhfuß, ebenfalls in Stückchen geſchnitten, dieß wird das Gericht ſehr verbeſſern. Bräune ein wenig Butter, Semmelmehl und Zwiebel, und gieße die Brühe daran, dann lege das Fleiſch dazu, wie oben, und dämpfe es.

Dreiviertel Schoppen Xeres, eine Sardelle, zwei Löffel voll Wallnuß-Katchup, ebenſoviel Schwamm-Katchup und einige gehackte Kräuter, wie zuvor. Klöße ꝛc.

Eine dritte Art.

Lege ein Kalbsknieſtück, zwei hübſche Kuhfüße, zwei Zwiebeln, einige Gewürznelken, Pfeffer, Pimentkörner, Muskatenblüthe und Gewürzkräuter in einen Topf, gieße Waſſer zum Bedecken darauf, dann binde ein dichtes Papier darüber und ſetze ihn drei Stunden lang in einen Backofen. Iſt es abgekühlt, ſo ſchöpfe das Fett recht ſäuberlich ab, ſchneide Fleiſch und Füße in anderthalb Quadratzoll große Stückchen, ſondere die Knochen und rohen Theile ab, und dann ſtelle das Uebrige mit einem großen Löffel voll Schwamm-Katchup, dreiviertel Schoppen Xeres oder Madeira, ein wenig Schwammpulver und der Gallerte von dem Fleiſche an das Feuer zum Wärmen. Wenn es heiß iſt, koſte es und bedarf es noch mehr Gewürz, ſo thue es hinzu, und gib es mit hartgeſottenen Eiern, Fleiſchklößen, dem Safte einer Citrone und einem Löffel voll Soja zu Tiſche.

Digitized by Google

Dieß iſt eine ſehr leichte Zubereitungsweiſe und das Gericht iſt vortrefflich.

Eine vierte Art.

Dämpfe anderthalb Pfund von dem vordern Ende des Halsſtückes eines Hammels in etwa drei Schoppen Waſſer, dann ſetze die Brühe mit einem Kalbsfuße und einem Kuhfuße zum Feuer, decke den Schmortopf feſt zu und dämpfe es ſo lange, bis das Fleiſch in gehörigen Stücken von den Knochen genommen werden kann. Setze das Fleiſch nun abermals zum Feuer mit einem Glaſe Madeira oder Xeres, einer großen Zwiebel, einem halben Kaffeelöffel voll ſpaniſchem Pfeffer, einem Stückchen Citronenſchale, zwei Sardellen, einigen Gewürzkräutern, achtzehn in Stücke geſchnittenen und dann fein gehackten Auſtern, einem Kaffeelöffel voll Salz und dem Safte der Auſtern; decke den Topf dicht zu und laß' Alles drei Viertelſtunden lang dämpfen. Gib es mit Fleiſchklößen und hartgeſottenen Eiern in der Terrine zu Tiſche.

Ein vortreffliches und ſehr wohlfeiles Mock-Turtle kann auch aus zwei bis drei Kuhfüßen mit dritthalb Pfund ſaftigem Rindfleiſch, Kräutern ꝛc., wie oben gebacken, bereitet werden.

Eine vortreffliche Suppe.

Nimm einen Theil eines Kalbsknieſtückes, Schnitten ungekochten Schinkens, Zwiebeln, Muskatenblüthe und ſehr wenig Waſſer, laß' es gelinde kochen, bis es ſtark eingekocht iſt, verdünne die Brühe mit guter Rindfleiſchbrühe, die den Tag zuvor bereitet und ſo lange gedämpft wurde, bis das Fleiſch in Stücke zerfiel. Füge Rahm, Fadennudeln und Mandeln dazu, wie es im nächſten Rezepte vorgeſchrieben und eine Semmel.

Eine treffliche weiße Suppe.

Nimm das vordere Ende eines Hammelshalsſtückes, ein Kalbsknieſtück, nachdem ſo viel Fleiſch abgeſchnitten, um Schnitten daraus zu machen, zwei bis drei Röhrknochen vom Schafe, ſäuberlich gereinigt, und ein Viertelpfund ſehr hübſchen, ungekochten, magern Schinken; ferner ein Bündel Gewürzkräuter, ein Stück friſche Citronenſchale, zwei bis drei Zwiebeln, drei Blätter Muskatenblüthe und einen Theelöffel voll weißen Pfeffer; koche Alles in zwei Maß Waſſer, bis das Fleiſch ganz in Stücke zerfällt. Am folgenden Tage ſchöpfe das Fett ab, kläre die Gallerte von dem Niederſchlage und gieße ſie in einen ganz reinen Blechtopf. Wenn Maccaroni dazu verwendet werden, ſo muß man ſie bald genug hinzuthun, damit ſie vollkommen weich werden, zuvor aber muß man ſie in kaltem Waſſer einweichen. Fadennudeln kann man nach dem Verdicken erſt hinzuthun, da ſie weniger Zeit zum Kochen bedürfen. Zum Verdicken bereite Folgendes:

Schäle ein Viertelpfund ſüße Mandeln und ſtoße ſie in einem marmornen Mörſer zu einem Teige, gieße aber einen Löffel voll Waſſer daran, um zu vermeiden, daß ſie ölig werden; zerhacke eine große Schnitte gekochtes Kalb- oder Hühnerfleiſch und zerſtoße es mit einem Stücke altbackenen weißen Brodes, thue dieß Alles an anderthalb Schoppen dicken Rahm, nebſt einem Stückchen friſcher Citronenſchale und einem Blatte Muskaten-

blüthe, zum feinſten Pulver verſtoßen. Koche es einige Minuten; thue anderthalb Schoppen Fleiſchbrühe daran und ſeihe es durch ein rohes Sieb, dann iſt die Verdickung fertig und kann an das Uebrige gegoſſen werden, das aber hernach noch eine halbe Stunde kochen muß.

Eine einfachere weiße Suppe.

Etwa ein Maß Suppe kann aus einem kleinen Kalbskniestücke mit Gewürze, wie es im vorgehenden Artikel vorgeſchrieben, bereitet werden; man gibt ſie mit der Zugabe von einem halben Schoppen guter Milch zu Tiſche. Zwei Löffel voll Rahm und ein wenig Reis werden ihr die gehörige Dicke geben.

Gänseklein= (Pfeffer=) Suppe.

Brühe und reinige drei bis vier Gänſe- oder Entenklein, laß' ſie mit einem oder ein paar Pfunden ſaftigem Rindfleiſch, vorderm Halsende vom Hammel oder dem Knochen eines Kalbskniestückes, einem Ochſenſchweife oder einigen Hammelsröhrenknochen, nebſt drei Zwiebeln, einem großen Bündel Gewürzkräutern, einem Theelöffel voll weißem Pfeffer und einem großen Löffel voll Salz dämpfen. Thue ein paar Maß Waſſer daran und laß' es gelinde kochen, bis die Magen — deren jeder in vier Stücke geſchnitten ſein muß — ganz weich ſind, ſchäume es wohl ab und füge einen halben Schoppen Rahm, zwei Theelöffel voll Schwammpulver und zwei Loth Butter, mit einem kleinen Löffel voll Semmelmehl vermiſcht, hinzu. Laß' es einige Minuten lang kochen und gib es mit dem Gänſeklein zu Tiſche. Statt Rahm kann man zwei Glas Xeres oder Madeira, einen großen Löffel voll Katchup und etwas ſpaniſchen Pfeffer dazu thun. Wenn die Suppe in die Terrine gegoſſen iſt, ſalze ſie.

Rebhühnerſuppe.

Häute zwei alte Rebhühner ab und ſchneide ſie in Stücke, dazu drei bis vier Schinkenſchnitten, eine Sellerieswurzel und drei große in Stücke geſchnittene Zwiebeln. Brate Alles in Butter, bis es braun iſt, aber trage Sorge, daß es nicht anbrenne; dann lege es in einen Schmortopf mit zwei Maß ſiedenden Waſſers, einigen Pfefferkörnern, einigen Hammelsröhrenknochen und ein wenig Salz; dämpfe es zwei Stunden langſam, dann ſeihe es durch ein Sieb und lege es mit gedämpftem Sellerie und gebackenem Brode abermals in einen Schmortopf; wenn es nahezu am Kochen iſt, ſchäume es ab, gieße es in eine Terrine und gib es heiß zur Tafel.

Haſelhühnerſuppe

wird auf dieſelbe Weiſe zubereitet, blos nimmt man eine Zwiebel, Piment und ein halbes Dutzend Gewürznelken, aber keinen Sellerie dazu.

Maccaroniſuppe.

Koche ein Pfund der beſten Maccaroni in drei Schoppen guten Stocks (ſ. oben), bis ſie ganz weich ſind, dann nimm die Hälfte heraus und lege ſie in einen andern Schmortopf. An den Ueberreſt thue noch mehr Stock und koche die Maccaroni ſo lange, bis ſie durch ein feines Sieb gedrückt werden können. Dann miſche dieß, die beiden Brühen, etwa eine halbe Maß ſiedend heißen Rahm, die zuerſt herausgenommenen Maccaroni und ein halbes Pfund Parmeſankäſe miteinander, mache es warm, aber laß' es

nicht kochen. Gib es mit der Kruſte einer in Stücke von der Größe eines Zwanzigers geſchnittenen Semmel zu Tiſche.

Ein Pepper-pot (eigentlich Pfeffertopf, womit man eine pikante Suppe nachſtehender Art bezeichnet).

Nimm auf zwei Maß Waſſer Gemüſe, je nach der Jahreszeit, im Sommer Erbſen, Lattich und Spinat, im Winter gelbe Rüben, Steckrüben, Sellerie und Zwiebeln in beiden. Schneide ſie klein und dämpfe ſie mit zwei Pfund vom Schafhalsſtücke oder einem Huhn und einem Pfunde eingepökelten Schweinefleiſches, bis Alles ganz weich iſt.

Sobald es aufkocht, ſchäume es ab. Eine halbe Stunde vor dem Aufſtellen füge einen aus den Schalen genommenen Hummer oder einige Krebſe hinzu. Würze es mit Salz und Piment. Eine kleine Portion Reis muß auch mit dem Fleiſche eingelegt werden. Manche lieben einige kleine Nierenklößchen damit gekocht. Sollte einiges Fett emporſteigen, ſo ſchöpfe es ſäuberlich ab und thue Semmelmehl, in einer halben Taſſe Waſſer zerrührt, daran.

Dieſes Gericht kann aus verſchiedenen Gegenſtänden bereitet werden, nur muß man beachten, daß eine verhältnißmäßige Portion von Fiſchen, Fleiſch, Geflügel und Gemüſen dabei ſei.

(Kraft-) Fleiſchſuppe.

Waſche eine Rindskeule und weiche ſie ein, zerbreche die Knochen und ſetze es in zwei und ein halb Maß Waſſer mit einem großen Bündel Gewürzkräuter, zwei großen Zwiebeln, die aufgeſchnitten und hübſch braun gebacken, aber nicht verbrannt ſein müſſen, zwei Blättern Muskatenblüthe, drei Gewürznelken, zwanzig Pimentkörnern und vierzig ſchwarzen Pfefferkörnern zum Feuer. Dämpfe es, bis die Suppe ſo fett iſt, als man ſie haben will, dann nimm das Fleiſch heraus, was mit ein wenig von der Brühe für den Bediententiſch gut ſein wird. Am nächſten Tage ſchöpfe das geſtandene Fett ab, das zum Beträufeln des Bratens oder zu gewöhnlichem Paſtetenteige benützt werden kann. Richte ſolche Gemüſe zu, die mit aufgeſtellt werden wollen. Schneide gelbe Rüben, Steckrüben und Sellerie klein und walle ſie, bis ſie weich ſind; Manche lieben es aber nicht, ſie mit zu Tiſche zu geben, ſondern blos der Suppe den Geſchmack davon mitzutheilen. Siede Fadennudeln eine Viertelſtunde lang und thue einen Löffel voll Soja, ſowie ebenſoviel Schwamm-Katchup daran. Eine Semmel muß warm gemacht, bis ſie durchfeuchtet, in die Suppe gelegt und dann in die Terrine gethan werden. Nachdem man das Fleiſch herausgenommen, muß die Suppe geſeiht werden.

Gemüſeſuppe.

Schäle und ſchneide fünf bis ſechs Gurken auf, nimm dazu das Innere von eben ſo vielen Bindſalatköpfen, ein paar Münzezweige, zwei bis drei Zwiebeln, ein wenig Pfeffer und Salz, anderthalb Ecklen junge Erbſen und ein wenig Peterſilie. Lege dieß mit einem halben Pfunde friſcher Butter in eine Pfanne, um es in der eigenen Brühe an einem gelinden Feuer eine halbe Stunde lang zu dämpfen, dann gieße fünf Schoppen ſiedendes Waſſer darüber, zerrühre ein wenig Semmelmehl in einer Kaffee-

Digitized by Google

taſſe voll Waſſer, koche es mit dem Uebrigen fünfzehn bis zwanzig Minuten lang und gib es zu Tiſche.

Thut man ſehr kleine, in Waſſer gekochte Nierenklößchen zu dieſer und den folgenden Suppen in die Terrine, ſo iſt es eine Verbeſſerung.

Eine andere Art.

Schäle und verſchneide ſechs große Zwiebeln, ſechs Kartoffeln, ſechs gelbe und vier Steckrüben, backe ſie in einem halben Pfund Butter und gieße 2½ Maß ſiedendes Waſſer daran; röſte eine Brodkruſte ſo braun und hart, als möglich, aber verbrenne ſie nicht, thue ſie nebſt ein wenig Sellerie, Gewürzkräutern, weißem Pfeffer und Salz zu dem Vorigen, dämpfe es vier Stunden lang langſam, dann ſeihe es durch grobe Leinwand, halte aufgeſchnittene gelbe Rüben, Sellerie und einige Steckrüben bereit und thue nach Geſchmack daran, dämpfe ſie in der Suppe weich. Man kann auch eine Sardelle und einen Löffel voll Katchup hinzufügen.

Kräuterſuppe.

Reinige ſechs Stücke Kopfſalat, eine große Handvoll Spinat, Portulak, Mangold, einige junge Zwiebeln und ein wenig Peterſilie und ſchneide Alles klein. Schneide drei große Gurken in Stücke, nachdem die Körner herausgenommen und thue es mit einem ſchwachen Schoppen Spinatſaft zum Vorigen. Thue die Gemüſe mit einem halben Pfund Butter in einen Schmortopf, rühre ſie um, bis die letztere verſchmilzt, bedecke den Topf feſt und ſetze ihn zwei Stunden lang an ein ſehr gelindes Feuer. Dann gieße ſiedendes Waſſer daran, würze es mit Pfeffer und Salz und laß' die Suppe eine Stunde lang gelinde kochen, lege einige geſottene und aufgeſchnittene Spargelköpfe darein und wenn die Suppe nicht gehörig dick iſt, oder ſich auf der Oberfläche fett zeigt, ſo miſche einen Kaffeelöffel voll Semmelmehl mit einer halben Taſſe voll kaltem Waſſer und thue es eine halbe Stunde vor dem Auftragen hinzu. Eine in vier Theile getheilte Semmel, gebackenes Brod oder Nierenklößchen können noch in die Suppe gethan werden.

Rübenſuppe.

Schneide von einem Kalbsknieſtücke alles Fleiſch ab, das zu Schnitten ꝛc. verwendet werden kann, und ſetze den Ueberreſt mit einer Zwiebel, einem Bündel Kräuter, einem Blatte Muskatennuß, ein wenig ganzen Pfeffer in zwei Maß Waſſer zum Dämpfen an's Feuer; bedecke den Topf wohl und laß' es wenigſtens vier bis fünf Stunden lang an einem gelinden Feuer dämpfen. Seihe die Brühe und laß' ſie bis zum nächſten Tage ſtehen, dann ſchöpfe das Fett und den Niederſchlag von der Gallerte und koche ſie gelinde mit in kleine Würfel geſchnittenen Steckrüben, bis dieſe weich ſind, würze ſie mit Pfeffer und Salz. Vor dem Auftragen zerrühre einen halben Löffel voll Semmelmehl mit einem ſchwachen Schoppen gutem Rahm und einem Stückchen Butter, einer Wallnuß groß, darin und laß' es noch einige Minuten lang kochen. Thue auch eine kleine Semmel in die Suppe und laß' ſie durchweichen. Die Suppe ſollte etwa ſo dick als mittlerer Rahm ſein.

Suppe von alten Erbſen.

Nimm Waſſer, in dem Rind- oder Schweinefleiſch gekocht worden,

Digitized by Google

und wenn es zu ſehr geſalzen, thue eben ſo viel kaltes Waſſer daran, oder gebrauche durchaus friſches, dazu Knochen von gebratenem Rindfleiſch, ein Schinkenbein oder ein paar Sardellen, laß' dieß mit guten, ganzen oder verſchnittenen Erbſen gelinde kochen; je weniger Waſſer im Anfange dazu genommen wird, deſto beſſer iſt es. Laß' die Erbſen ſo lange kochen, bis ſie ſich durch einen Durchſchlag preſſen laſſen, dann dämpfe dieſen mit ein wenig von der Brühe, worin die Erbſen kochten, zwei gelben Rüben, einer Steckrübe, einem Stücke Lauch und einer in Stücke geſchnittenen Sellerie-wurzel, bis Alles ganz weich iſt.

Wenn es gar iſt, lege gebackene Brodwürfelchen, fein geriebene, dürre Münze, Pfeffer und (wenn es nöthig iſt) Salz in die Terrine und gieße die Suppe darüber.

An Faſttagen kann ſtatt der Knochen ꝛc. ein Viertelpfund Butter dazu genommen werden, dieß macht die Suppe eben ſo fett.

Suppe von grünen Erbſen.

Beim Schälen der Erbſen ſondere die alten von den jungen, laß' die alten mit zwei Loth Butter, anderthalb Schoppen Waſſer, den äußern Blättern von ein paar Salatköpfen, zwei Zwiebeln, Pfeffer und Salz dämpfen, bis man ſie durchſchlagen kann, und wenn dieß geſchehen, thue an die Brühe, worin ſie dämpften, noch mehr Waſſer, das Innere des Kopfſalates, die jungen Erbſen, eine Hand voll Spinat, kleingeſchnitten, nebſt der erforderlichen Portion Pfeffer und Salz daran und dämpfe es, bis Alles weich iſt. Iſt die Suppe zu dünn oder nicht fett genug, ſo können beide Mängel dadurch gehoben werden, daß man vier Loth Butter, mit einem Löffel voll Reis oder Semmelmehl vermiſcht, daran thut und eine halbe Stunde damit kochen läßt. Vor dem Auftragen ſiede noch klein gehackte grüne Münze in die Suppe.

Fehlt es nicht an Gemüſen, ſo braucht man kein Fleiſch; wünſcht man jedoch welches dabei, ſo kann ein Schweinsfuß oder Schinkenbein ꝛc. mit den alten Erbſen gekocht werden, was man den Stock nennt. Mit Vortheil kann mehr Butter, als angegeben, dazu genommen werden, wenn man die Suppe recht fett haben will. Wenn die Erbſen noch ſelten oder ſehr jung ſind, ſo kann man die Hülſen, wohl gewaſchen, zum Stocke verwenden und ſie kochen, bis ſie ſich mit Obigem durchſchlagen laſſen; man braucht dann aber mehr zum Verdicken.

Zu dieſen Suppen verwende Quellwaſſer.

Eine andere, in Italien übliche Art.

Koche drei Eckeln ausgewachſene Erbſen in zwei Maß Waſſer, bis ſie ſo weich ſind, daß ſie durch ein rauhes Sieb durchgeſchlagen werden können, dann thue den Durchſchlag mit einem Kopfe Bindſalat, zwei aufgeſchnittenen, ziemlich großen Gurken und einem Eckle junger Erbſen wieder in die Brühe, dämpfe dieß gelinde, bis die Gemüſe ſehr weich ſind, dann füge Pfeffer und Salz nach Belieben, gehackte Münze und vier Loth in einem Löffel voll Semmelmehl zerriebener Butter hinzu und koche es zehn Minuten lang.

Digitized by Google

Suppe von dürren, jungen Erbſen, ganz gleich der von gebackenen Erbſen.

Setze anderthalb Eßlen geſpaltene grüne Erbſen in drei Schoppen mildem Waſſer mit vier Loth friſcher Butter zum Feuer und laß' ſie gelinde kochen, bis ſie durch einen Durchſchlag gepreßt werden können. Halte einen ſchwachen Schoppen Spinatſaft und einen Salatkopf bereit und thue es mit ſo viel Waſſer an die Erbſen, als nöthig ſein wird, um der Suppe nach dem Kochen die erforderliche Dicke zu geben. Laß' Alles gelinde kochen, bis es gar iſt, dann nimm den Salatkopf heraus und thue einige Spargelköpfe daran, oder wenn keine zu haben ſind, zwei ſo klein als mittelgroße Erbſen geſchnittene Spinatblätter, und koche die Suppe mit vier Loth Butter und ein wenig Semmelmehl zwanzig Minuten lang. Junge Erbſen können mit großem Vortheile ſtatt der Spargeln genommen werden, wenn ſie in Saiſon kommen, und die aus dürren geſpaltenen Erbſen bereitete Suppe wird eine große Aushülfe ſein, wenn es an grünen mangelt. Würze ſie mit Pfeffer und Salz und einem ziemlichen Stücke weißen Zuckers.

Gelberübenſuppe.

Lege einige Rindsknochen mit zwei großen Zwiebeln, einer Steckrübe, Pfeffer und Salz an dritthalb Maß von der Brühe, in der eine Hammels- oder Rindskeule geſotten wurde, in einem Brühnapf und dämpfe es drei Stunden lang. Halte ſechs große gelbe Rüben, abgeſcharrt und dünn geſchnitten bereit, ſeihe die Suppe darüber und dämpfe ſie, bis ſie weich genug ſind, um ſie durch ein Haarſieb oder ein grobes Linnentuch zu preſſen, dann koche den Durchſchlag mit der Suppe, die ſo dick wie Erbſenſuppe ſein muß. Sollte ſie zu dick ſein, ſo füge etwas Fleiſchbrühe hinzu; iſt das Gegentheil der Fall, ſo rühre ein wenig Semmelmehl mit zwei Theelöffeln voll von der Suppe an und thue es hinein. Zum Durchſchlag der gelben Rüben verwende zwei hölzerne Löffel. Bereite die Suppe den Tag bevor man ſie braucht. Schlage blos den rothen Theil der gelben Rüben durch, nicht den gelben, würze ſie mit Salz, Piment und drei Stücken weißen Zuckers.

Zwiebelſuppe.

In dem Waſſer, in dem eine Keule oder ein Halsſtück von einem Hammel gekocht hat, lege gelbe Rüben, Steckrüben und (wenn es zu haben) einen Röhrknochen und koche es zwei Stunden lang gelinde. Seihe es über ſechs Zwiebeln, die zuvor aufgeſchnitten und hellbraun gebacken ſein müſſen, laß' es nun drei Stunden lang gelinde kochen, ſchäume es ſorgfältig ab und gib es zu Tiſche. Thue eine kleine Semmel, Klößchen oder geröſtetes Brod dazu.

Spinatſuppe.

Hacke zwei Hände voll Spinat, eine Steckrübe, zwei Zwiebeln, ein Sellerichaupt, zwei gelbe Rüben und ein wenig Quendel und Peterſilie. Lege Alles in einen Schmortopf, dazu ein Stückchen Butter von Wallnußgröße und anderthalb Schoppen Fleiſchbrühe, oder das Waſſer, in welchem Fleiſch gekocht wurde; dämpfe es, bis die Gemüſe ganz weich ſind, treibe ſie mit einem Löffel durch ein grobes Linnentuch oder ein Sieb, dann thue

an den Durchſchlag und die Brühe drei Schoppen friſches Waſſer, Pfeffer und Salz und koche Alles zuſammen ungefähr eine Stunde lang. Bereite einige Nierenklößchen von Wallnußgröße und, ehe die Suppe in die Terrine gegoſſen wird, lege ſie hinein. Das Nierenfett darf nicht zu klein gehackt und muß ganz friſch ſein.

Rindfleiſch- und Kohlſuppe auf ſchottiſche Art.

Nimm ſechs Maß Waſſer, lege ein zehn bis zwölf Pfund ſchweres Schwanz- oder Bruſtſtück vom Ochſen, einige gelbe und Steckrüben, ganze Zwiebeln und ſchwarzen Pfeffer, in ein Stückchen Muſſelin gebunden, nebſt ſechs ziemlich großen, in vier Stücke getheilten Kohlköpfen dazu. Dämpfe Alles ſechs Stunden lang, oder bis das Fleiſch ganz weich iſt, langſam. Gib das Fleiſch in einer Suppenſchüſſel mit der Suppe und den Gemüſen zu Tiſche. Zuweilen läßt man auch alle andern Gemüſe, mit Ausnahme des Kohles, weg.

Schottiſche Lauchſuppe.

Thue das Waſſer, in dem eine Hammelskeule gekocht wurde, mit einer Portion Lauch, Pfeffer und Salz in einen Schmortopf, laß' es eine Stunde lang gelinde kochen, dann zerrühre etwas Hafermehl in ein wenig kaltem Waſſer ganz dünn, gieße es an die Suppe, ſetze ſie an ein gelindes Feuer und laß' ſie gelinde kochen; trage Sorge, daß ſie nicht anbrenne.

Schottiſcher Cockie Leekie (eine Art Lauchſuppe).

Dämpfe ein großes Huhn, einen Markknochen und zwei bis drei Pfund Rindfleiſch in zwei bis drei Maß Waſſer, nebſt den weißen Enden von zwei bis drei Dutzend Lauchpflanzen, in Stücke geſchnitten und wohl gewürzt. Unmittelbar vor dem Auftragen thue ein halb Pfund Pflaumen daran, die mit dem Huhn in der Suppe aufgeſtellt werden, das Fleiſch und der Markknochen bleiben aber weg. Der letztere muß vor dem Kochen vertheilt werden.

Eine andere Art.

Lege ſieben Pfund vom obern Ende einer Rindskeule und eine alte Henne in einen Topf, gieße Waſſer daran, daß das Fleiſch bedeckt wird, thue dann noch die weißen Theile von zwei bis drei Dutzend Lauchpflanzen, halbgeſotten und aufgeſchlitzt, nebſt einem Pfunde Pflaumen hinzu. Dämpfe es, bis das Fleiſch weich iſt und ſchäume es gehörig ab.

Schottiſche Gerſtenſuppe.

Setze vier Loth Gerſtengraupen in drei Maß Salzwaſſer zum Feuer und wenn es kocht, ſchäume es ab, dann thue eine beliebige Portion eingeſalzenes oder friſches Rindfleiſch vom Bruſtſtücke, einen Markknochen, eine ziemliche Quantität Lauch, Kohlköpfe oder Savoyerkohl daran und laß' es vier bis fünf Stunden lang gelinde kochen. Auch können ſtatt deſſen Steckrüben, Zwiebeln und geſchabte gelbe Rüben verwendet werden.

Schottiſche Hammelfleiſchſuppe.

Weiche ein Hammelshalsſtück eine Stunde lang in Waſſer ein, ſchneide das vordere Ende ab und lege es zu anderthalb Maß Waſſer in einen Schmortopf. Sobald es kocht, ſchäume es wohl ab und laß' es dann anderthalb Stunden lang gelinde kochen; nun nimm das beſſere Ende des Halsſtückes, haue es in Stücke (an jedem zwei Knochen), ſchneide etwas

Digitized by Google

von dem Fette ab und lege nach Belieben von dem Fleiſche hinzu, ſchäume es ab, ſobald es aufkocht, und je nach einer Viertelſtunde nachher wieder. Schneide vier bis fünf gelbe Rüben, ebenſoviel Steckrüben und drei Zwiebeln zu, aber nicht fein, und lege ſie ſo bald hinein, daß ſie noch ganz weich werden können, thue vier große Löffel voll Gerſtengraupen hinzu, die zuvor mit kaltem Waſſer befeuchtet worden. Das Fleiſch muß drei Stunden lang dämpfen. Zwanzig Minuten vor dem Aufſtellen lege ein wenig gehackte Peterſilie und etwas Salz in die Suppe. Dieß iſt ein treffliches Wintergericht.

Haſenſuppe.

Nimm einen alten Haſen, der ſonſt zu nichts taugt, ſchneide ihn in Stücke und lege ihn auf den Grund eines Suppentopfes, darauf anderthalb Pfund mageres Rindfleiſch, zwei bis drei wohlgereinigte Schöpſenröhrknochen, ein Stück mageres Schweinefleiſch oder Schinken, einen Zwiebel und ein Bündel Gewürzkräuter, gieße anderthalb Maß ſiedendes Waſſer darüber, bedecke den Topf mit einer Blaſe und Papier und ſtelle ihn in einen Keſſel voll Waſſer. Dämpfe es gelinde, bis der Haſe in Stücke zerfällt, ſeihe die Brühe ab und laß' ſie mit einer in Stücke zerlegten Sardelle aufkochen, dann thue einen Löffel voll Soja, ein wenig Piment und Salz daran. Einige gute Fleiſchklöße, hübſch braun gebacken, oder kleine Nierenklößchen müſſen in die Terrine gethan werden.

Ochſenſchweifſuppe.

Zwei bis drei Ochſenſchwänze geben eine ſehr nahrhafte Suppe und machen ſie ſtärker, als eine große Quantität Fleiſch ohne ſie. Bereite ſie gleich Kraftfleiſchſuppe und gib ihr einen Beigeſchmack oder eine Verdickung nach Belieben.

Heſſiſche Suppe und Ragout.

Reinige die Wurzel einer Rindszunge, ſowie einen halben Ochſenkopf recht ſäuberlich mit Salz und Waſſer und weiche ſie hernach in Waſſer allein ein. Dann dämpfe ſie in drei bis vier Maß Waſſer, bis ſie ziemlich weich ſind. Laß' die Suppe hierauf abkühlen, ſchöpfe das Fett ab, das einen guten Teig zu Fleiſchpaſteten gibt, oder zum Betröpfeln des Bratens verwendet werden kann. Thue in die Suppe ein Eckle geſpaltener, oder zwei Ecklen ganzer Erbſen, zwölf gelbe Rüben, ſechs Steckrüben, ſechs Kartoffeln, ſechs große Zwiebeln, ein Bündel Gewürzkräuter und zwei Sellerichäupter. Laß' ſie ohne das Fleiſch gelinde kochen, bis die Gemüſe ſo weich ſind, um ſie mit den Erbſen durch ein Sieb zu drücken, dann wird die Suppe ungefähr ſo dick wie Rahm ſein. Würze ſie mit Pfeffer, Salz, Muskatenblüthe, Piment und ein paar Gewürznelken, Alles zu feinem Pulver geſtoßen. Sind die Erbſen ſchlecht, ſo wird die Suppe nicht dick genug ſein, dann koche ſie mit einem Stücke Semmelbrod und ſeihe ſie durch einen Durchſchlag, oder rühre ein wenig Reismehl nach und nach hinein.

Zum Ragout ſchneide die ſchönſten Theile des Kopfes, die Drüſen und einen Theil des Fettes der Zunge in kleine, dicke Stücke. Reibe dieſe mit etwas von den obigen Gewürzen ein und lege ſie in drei Schoppen von-

der Brühe, die zu dieſem Zwecke abgeſchöpft werden muß, bevor die Gemüſe hinzukommen, beſtreue ſie gehörig mit Mehl und dämpfe ſie, bis ſie recht weich ſind. Sofort thue ein wenig Schwamm= und Walnuß=Katchup, ein wenig Soja, ein Glas Portwein und einen Theelöffel voll Senf daran und laß' Alles vor dem Auftragen mit einander aufkochen. Iſt es für eine Geſellſchaft beſtimmt, ſo gib es mit kleinen Eiern und Fleiſchklößen zu Tiſche.

Auf dieſe Weiſe kann man ein höchſt anſtändiges, köſtliches Gericht, beſtehend aus Suppe und Ragout mit geringen Koſten bereiten. Die andern Theile kann man für den Hausbrauch wärmen.

Soupe à la Sap (etwa = Matroſenſuppe).

Koche ein halb Pfund geriebene rohe Kartoffeln, ein Pfund dünn geſchnittenes Rindfleiſch, ein Eckle graue Erbſen, eine Zwiebel und ſechs Loth Reis in zwei Maß Waſſer zu ſiebehalb Schoppen ein, ſeihe es durch einen Durchſchlag, dann ſchlage auch die Erbſen durch und thue es wieder mit zwei geſpaltenen Sellerìewurzeln in einen Schmortopf. Dämpfe es gelinde und füge Pfeffer und Salz hinzu, vor dem Auftragen thue auch noch geröſtetes Brod daran.

Suppentafeln.

Siede ein paar Kalbskniestücke, ein paar Rindslendenknochen und drei Pfund Rindfleiſch in ſo viel Waſſer, daß es gerade davon bedeckt wird. Nimm das Mark aus den Knochen, lege Gewürze nach Belieben und drei große Zwiebeln dazu. Iſt das Fleiſch in Stücke zerfallen, ſo ſeihe die Brühe und ſtelle ſie an einen ſehr kalten Ort. Iſt ſie kalt, ſo nimm den Fettkuchen heraus, der zu Paſtetenteig verwendet werden kann, gieße die Suppe in eine Blechpfanne mit doppeltem Boden und ſetze ſie über ein lebhaftes Feuer, aber laß' ſie nicht anbrennen. Sie muß ſtark und unbedeckt kochen und acht Stunden lang fortwährend umgerührt werden. Gieße ſie dann in eine Pfanne und laß' ſie einen Tag lang an einem kalten Orte ſtehen, dann thue ſie in eine runde Porzellanſuppenſchüſſel und ſetze dieſe in einem Schmortopfe voll kochenden Waſſers über ein Kohlenfeuer, laß' ſie kochen und rühre ſie zuweilen um, bis ſie dick und klebrig iſt, dann hat ſie genug gekocht. Gieße ſie jetzt in den kleinen runden Theil von umgekehrten Taſſen, um Kuchen zu bilden, und wenn ſie kalt ſind, nimm ſie heraus und laß' ſie auf Flanell trocknen. Bewahre ſie in Theebüchſen. Sollen ſie gebraucht werden, ſo löſe ſie in ſiedendem Waſſer auf und wenn man Kräuter= oder andern Geſchmack daran will, ſo ſiede dieſe zuvor, ſeihe das Waſſer ab und löſe die Suppentafeln darin auf.

Dieß iſt auf dem Lande, oder zur See, wo es oft an friſchem Fleiſche gebricht, ein ſehr bequemes Mittel, denn dadurch kann man in fünf Minuten eine Taſſe voll Fleiſchſuppe bereiten.

Soupe maigre (Faſtenſuppe).

Zerlaſſe ein halb Pfund Butter in einen Schmortopf, ſchüttle es um und thue ſechs mittelgroße, aufgeſchnittene Zwiebeln hinein. Schüttle den Topf zwei bis drei Minuten lang, dann lege fünf Selleriehäupter, zwei Hände voll Spinat, zwei Stücke Kopfſalat, klein geſchnitten und etwas Peterſilie darein. Schüttle nun den Topf abermals zehn Minuten lang,

Digitized by Google

jetzt gieße fünf Schoppen Waſſer daran, einige Brodkruſten, einen Kaffeelöffel voll geſtoßenen Pfeffer, drei bis vier Blätter Muskatennuß und wenn weiße Mangoldblätter zu haben ſind, thue eine große Hand voll klein geſchnitten hinzu.

Laß' Alles eine Stunde lang gelinde kochen. Unmittelbar vor dem Auftragen ſchlage zwei Eiergelb hinein und gieße einen großen Löffel voll Eſſig daran.

Eine andere Art.

Beſtreue zwei Ecklen grüne Erbſen, vier aufgeſchnittene Zwiebeln, die rohen Stängel vom Sellerie, eine gelbe Rübe, eine Steckrübe und eine Paſtinake mit Semmelmehl und backe ſie, dann gieße zwei Maß Waſſer daran. Laß' es gelinde kochen, bis Alles durch ein Sieb getrieben werden kann. Dann koche darin das Beſte von dünngeſchnittenem Sellerie und ein Stück in Semmelmehl geriebener Butter.

Ochſenkinnbacken zu dämpfen.

Reinige einen halben Ochſenkopf und einen großen Fuß ſäuberlich und weiche ſie ein, ſchneide das Fleiſch von den Knochen, lege es mit drei aufgeſchnittenen und in Butter und Semmelmehl braun gebackenen, aber nicht verbrannten Zwiebeln, einem Bündel Gewürzkräutern, Piment, Pfeffer und Salz, je ein großer Löffel voll, in einen Topf, die Knochen auf das Fleiſch und gieße zwei Maß Waſſer darüber. Bedecke den Topf mit Packpapier, binde ihn feſt zu und laß' ihn zehn Stunden lang im Backofen ſtehen, oder ſtelle ihn an das Feuer. Wenn dieß geſchehen, nimm die Knochen heraus und thue Suppe und Fleiſch in einen Topf, wenn dann davon Gebrauch gemacht werden ſoll, ſchöpfe das Fett ab und nachdem die Suppe gewärmt, ſchneide kleine Stücke von dem Fleiſche darein, oder laß' ſie auch weg, nach Gefallen. Ein wenig Sellerie, gelbe Rüben und Steckrüben können kleingeſchnitten in einer kleinen Quantität davon gekocht werden, dadurch wird ſich der Wohlgeſchmack vermehren, ohne daß man ſich der Gefahr ausſetzt, daß die Suppe ſauer wird, wenn man ſie gleich anfänglich hineinlegen würde, da das Fleiſch nicht ſo bald in Gährung übergeht, als Gemüſe.

Hühnerſuppe.

Ziehe ein altes Huhn ab, ſchneide es am Rücken hinab auf und entferne von dieſem den Bürzel und die an den Knochen hängenden braunen Theile. Waſche das Huhn und lege es in ein Maß Waſſer, nebſt zwei Blättchen Muskatenblüthe und einem Eßlöffel voll gewaſchenem Reis; laß' es aufkochen, ſchäume es ſäuberlich ab, decke den Topf dicht zu und koche es drei Stunden lang gelinde. Man kann die Brühe mit Peterſilie 2c. würzen.

Kalbfleiſchſuppe.

Bereite ſie wie vor von dem Halsende eines Kalbes, ein Pfund davon auf 1½ Schoppen wird ſie ſehr gut machen.

Stock zu weißen oder braunen Fiſchſuppen.

Nimm ein Pfund Engelfiſch, vier bis fünf Butten und zwei Pfund Aal. Reinige ſie ſäuberlich und ſchneide ſie in Stücke, bedecke ſie mit

Waſſer und würze ſie mit Muskatenblüthe, Pfeffer, Salz, einer mit Gewürznelken beſteckten Zwiebel, einem Selleriekopfe, zwei geſpaltenen Peterſilienwurzeln und einem Bündel Küchengewächſen. Laſſe es, dicht bedeckt, anderthalb Stunden lang gelinde kochen, dann ſeihe es zum Gebrauche. Iſt die Brühe zu braunen Suppen beſtimmt, dann brate den Fiſch zuvor in Butter braun. Die Brühe kann aber nicht länger, als zwei bis drei Tage aufbewahrt werden.

Die Brühe von eingemachten Häringen oder Jägerrindfleiſch gibt den Suppen den köſtlichſten Wohlgeſchmack, und in Familien, bei denen Fiſchſuppen viel gebräuchlich ſind, wird vorſtehende als ein geſchätztes Präparat ſich bewähren, wenn ſie zu dieſem Zwecke allein beſtimmt iſt.

Aalſuppe.

Nimm drei Pfund kleine Aale, lege ſie in anderthalb Maß Waſſer, dazu eine Brodkruſte, drei Blättchen Muskatenblüthe, etwas ganzen Pfeffer, eine Zwiebel und ein Bündel Küchengewächſe, bedecke dieß feſt und dämpfe es, bis die Fiſche ſich ganz zerbröckeln, dann ſeihe es. Röſte ein wenig Brod, ſchneide es in Würfel und gieße die Suppe ſiedend daran. Ein Stück gelbe Rübe kann zuvor hineingelegt werden. Die Suppe wird ſo fett ſein, als ob ſie von Fleiſch bereitet wäre. Ein kleiner halber Schoppen fetter Milchrahm, nebſt einem Theelöffel voll Weizenmehl, glatt hinein gerieben, macht die Brühe noch beſſer.

Engelfiſchſuppe.

Bereite ſie aus der vorangegebenen Fiſchſuppenbrühe, in der zwei Loth Fadennudeln kurz vor dem Auftragen gekocht wurden, dann thue anderthalb Schoppen mit zwei Eierdottern geſchlagenen Rahm daran, rühre es in der Nähe des Feuers, aber nicht über demſelben um und ſtelle die Suppe mit einer friſchen Semmel, die eine Stunde lang darin eingeweicht, auf die Tafel.

Vortreffliche Hummern- (oder Krebs-) Suppe.

Nimm das Fleiſch von den Scheeren, dem Leibe und den Schwänzen von ſechs kleinen Hummern, thue den braunen Schleim und den Sack im Kopfe hinweg, ſtoße die Füße, das Kinn und die kleinen Scheeren in einem Mörſer. Koche dieß gelinde in anderthalb Maß Waſſer, mit der Krume einer Semmel, etwas geſtoßenem weißem Pfeffer, Salz, zwei Sardellen, einer großen Zwiebel, Küchenkräutern und einem Stückchen Citronenſchale, bis das Beſte aus Allem ausgeſotten iſt. Seihe es. Stoße den Rogen in einem Mörſer, mit einem Stückchen Butter, einer viertel Muskatennuß und einem Theelöffel voll Semmelmehl, miſche es mit drei Schoppen Rahm. Schneide die Schwänze in Stücke und koche ſie mit dem Rahm und der Suppe ein wenig auf. Gib es mit Fleiſchklößen aus dem Ueberreſte der Hummern, Muskatenblüthe, Pfeffer, Salz und ein paar Eiern bereitet, zu Tiſche. Die Klöße ſind mit ein wenig Semmelmehl zuſammenzumachen und in der Suppe zu wärmen.

Bachkrebs- oder Krabbenſuppen.

Siede ſechs Wittlinge und einen großen Aal (oder den Aal und einen halben Stachelrochen, gut geſäubert) in ſo viel Waſſer, als nöthig iſt, um

Digitized by Google

ſie zu bedecken, ſchäume ſie rein ab und lege ganzen Pfeffer, Muskatenblüthe, Ingwer, Peterſilie, eine Zwiebel, ein wenig Thymian und drei Gewürznelken dazu. Koche es zu einem Brei. Schäle eine hinreichende Zahl Bachkrebſe oder Krabben, ſtoße die Schalen und eine kleine Semmel, ſiede ſie aber zuvor in ein wenig Waſſer mit Eſſig, Salz und Küchenkräutern, gieße dieſe Brühe in einem Siebe über die Schalen, dann ſeihe die andere Brühe rein von dem Bodenſatze. Zerhacke einen Hummer und thue ihn mit drei Schoppen guter Fleiſchbrühe daran, ſowie die Scheeren der Bachkrebſe oder Krabben, nebſt etwas Semmelmehl und Butter und würze es nach Geſchmack, aber nicht zu ſehr.

Auſternſuppe.

Nimm anderthalb Maß von dem Fiſchſtock, wie er S. 126 beſchrieben, ſtoße den Dotter von zehn hartgeſottenen Eiern und den harten Theil von vier Ecklen Auſtern in einem Mörſer und gieße an dieß den Stock. Laß' Alles eine halbe Stunde lang gelinde kochen, dann ſeihe es und laſſe es mit den Auſtern, die von den Bärten zu ſäubern und reinlich zu waſchen ſind, an die Suppe. Koche es fünf Minuten lang gelinde, halte ſechs wohl geſchlagene friſche Eierdotter bereit und thue ſie an die Suppe. Rühre es an der Feuerſeite auf Einem Wege um, bis es dick und weich iſt, aber laß' es nicht ſieden. Gib es mit einer in der Suppe eingeweichten Semmel zu Tiſche.

Kraftfleiſchbrühen (gravies).

Bemerkungen über Kraftfleiſchbrühen, als Nachtrag zu den bei den Suppen, oder gewöhnlichen Fleiſchbrühen, gegebenen Vorſchriften.

Da das zu Kraftfleiſchbrühen beſtimmte Fleiſch in vielen Familien, in denen keine große Tafel geführt wird, einen Gegenſtand von anſehnlicher Koſtſpieligkeit bildet, ſo muß man jede Andeutung, welche zum Zwecke hat, das Ueberflüſſige vermeiden zu lernen, ohne den Wohlgeſchmack der Gerichte zu vermindern, einer guten Haushälterin willkommen ſein.

Man kann eine Kraftfleiſchbrühe eben ſo gut aus dem Zwerchfelle, der Nieren, der Milz oder der Leber eines fetten Ochſen, als aus irgend einem andern Stücke Fleiſch bereiten, wenn ſie in Stücke geſchnitten, mit Zwiebeln gebacken und mit Kräutern und Gewürzen, gleich andern Fleiſchbrühen, gewürzt werden. Man kann ſie ferner aus den Knöcheln gekochten Hammelfleiſches bereiten, wenn man nicht viel nöthig hat.

Gleicherweiſe können die Knochen und Abſchnitzel von Fleiſchſtücken und Geflügel, wenn man ſie ſo zubereitet hat, um ihnen ein ſchönes Ausſehen zu geben, von einer geſchickten Köchin ſo verwendet werden, um demſelben Zwecke zu entſprechen.

Alle Röhrknochen der Vorder- und Hinterbeine vom Hammel müſſen in Waſſer gelegt, und nachdem ſie gehörig eingeweicht und gebürſtet, lang gekocht werden. Das Waſſer, worin dieß geſchehen, wird die Fette der Kraftfleiſchbrühe ſehr vermehren helfen, wie dieß auch bei der Gallerte der Kuhfüße der Fall iſt. Die letztern muß man die ganze Nacht über im

Digitized by Google

Waſſer liegen laſſen, was der Gallerte eine hübſche Farbe verleiht. Wenn ſie drei Stunden lang gekocht und kalt werden, ſo ſchöpfe man das Fett ſorgfältig ab und iſt ſie anſcheinend ganz rein, ſo lege etwas weißen Pfeffer daran, reibe ſie dicht mit einem Löffel, wodurch jedes Felttheilchen verſchwinden und ſie ſo rein ausſehen wird, als wie Kalbsfußgallerte.

Eſtragon und Mojoran, verleihen den Kraftfleiſchbrühen den Wohlgeſchmack der franzöſiſchen Kochkunſt und verbeſſern ſie ſehr, ſie ſollten jedoch nur kurze Zeit vor dem Auftragen hinzugethan werden.

Trüffeln und Morcheln verdicken und verbeſſern den Wohlgeſchmack der Fleiſchbrühen und Suppen, man waſcht eine halbe Unze von beiden ſorgfältig, läßt ſie in anderthalb Schoppen Waſſer wallen und fügt es dann zum Ganzen.

Kraftfleiſchbrühe zu bereiten, die ſich eine Woche hält.

Schneide mageres Ochſenfleiſch dünn, lege es in eine Bratpfanne ohne Butter oder Fett und ſetze es bedeckt ans Feuer, trage aber Sorge, daß es nicht anbrenne, laß' es ſtehen bis aller aus dem Fleiſche hervorkommende Saft wieder in dieſes eingetrocknet iſt und ſchüttle es oft um, gieße ſo viel Waſſer daran, um das Fleiſch zu bedecken, und laſſe dieß verdämpfen. Dann gieße ein klein wenig Waſſer an das Fleiſch, lege Küchenkräuter, Zwiebeln, Gewürze und ein Stückchen magern Schinken dazu, laß' es gelinde kochen, bis die Fleiſchbrühe fett iſt und bewahre ſie an einem kühlen Orte. Schöpfe das Fett nicht ab, bis zum Gebrauche.

Eine andere Art.

Lege Fleiſch auf den Boden eines Schmortopfes, mit vier bis ſechs Loth Butter, worüber Kräuter und Wurzeln zu ſtreuen ſind, bedecke es dicht und ſetze es an einen gemäßigten Theil des Bratofens. Wenn die Brühe ſich aus dem Fleiſche herausgezogen, ſchüttle ſie in daſſelbe und laß' es ſo lange ſtehen, bis ſie nahezu wieder eingetrocknet iſt, dann gieße Waſſer nach Bedarf daran.

Klare Kraftfleiſchbrühe.

Schneide Ochſenfleiſch dünn, brate einen Theil davon auf dem Roſte über einem hellen, reinen Feuer, das gerade groß genug iſt, um der Brühe Farbe zu geben, aber nicht, um das Fleiſch gar zu machen, lege dieſes um das rohe Fleiſch in einen ſehr rein verzinnten Schmortopf, nebſt zwei Zwiebeln, ein paar Gewürznelken, ganzem ſchwarzem Pfeffer, Piment und einem Bündel Küchenkräutern, bedecke es mit Waſſer, laß' es kochen und ſchäume es zwei bis drei Mal ab, dann bedecke es wieder und laß' es gelinde kochen, bis es ganz ſtark iſt.

Durchſchlag (cullis), oder braune Kalbfleiſchbrühe.

Belege den Boden eines Schmortopfes mit ſo viel magerem Kalbfleiſch, daß es ihn einen Zoll dick bedeckt, dann bedecke das Kalbfleiſch mit dünnen Stücken ungekochten Schinkens, zwei bis drei Zwiebeln, zwei bis drei Lorbeerblättern, einigen Küchenkräutern, zwei Blättchen Muskatenblüthe und drei Gewürznelken. Decke den Topf zu und ſetze ihn über ein gelindes Feuer, aber wenn der Saft herauskommt, ſchüre das Feuer ein wenig heller an. Iſt das Fleiſch hübſch braun, ſo fülle den Topf mit guter

Digitized by Google

Fleiſchbrühe an, ſiede es und ſchäume es ab, dann laß' es eine Stunde lang gelinde kochen, thue ein wenig Waſſer daran, das mit ſo viel Semmelmehl zu miſchen iſt, um es gehörig zu verdicken, koche es eine halbe Stunde lang und ſeihe es. Dieß wird ſich eine Woche lang halten.

Béchamelle, oder weiße Kraftfleiſchbrühe.

Schneide mageres Kalbfleiſch in kleine Stücke und ebenſoviel mageres Schweinefleiſch oder Schinken, lege es in einen Schmortopf, mit einem guten Stücke Butter, einer Zwiebel, einem Blättchen Muskatenblüthe, einigen Schwämmeknöpfen, einem Stückchen Thymian und einem Lorbeerblatte, backe das Ganze über einem ſehr langſamen Feuer, aber bräune es nicht, verdicke es mit Semmelmehl. Thue eine gleiche Menge gute Kalbfleiſch- oder Hammelfleiſchbrühe und Rahm daran. Laß' es eine Stunde lang gelinde kochen, rühre es die ganze Zeit über um, ſeihe es durch einen Seihelöffel.

Eine Kraftfleiſchbrühe ohne Fleiſch.

Gieße ein Glas Dünnbier und ein Glas Waſſer mit etwas Pfeffer, Salz, geſchabten Citronenſchalen ein paar geſtoßenen Gewürznelken und einem Eßlöffel voll Brühe von eingemachten Wallnüſſen oder Schwammkatchup in eine Schüſſel. Schneide eine Zwiebel entzwei, beſtreue ſie mit Semmelmehl und backe ſie in ein wenig Butter braun. Dann thue alles Vorgenannte in einen Topf und koche es, zugedeckt, zwanzig Minuten lang gelinde. Seihe es zum Gebrauche und wenn es kalt iſt, ſchöpfe das Fett ab.

Eine fette Kraftfleiſchbrühe.

Schneide Ochſenfleiſch in dünne Stücke, je nach der Menge, die man bedarf, ſchneide Zwiebeln dünn und beſtreue beides mit Semmelmehl, backe ſie leicht hellbraun, laſſe ſie aber unter keinen Umſtänden ſchwarz werden, dann thue ſie in einen Schmortopf, gieße ſiedendes Waſſer an die Bräune in der Bratpfanne, koche ſie auf und gieße ſie dann an das Fleiſch. Lege ein Bündel Peterſilie, Thymian und Saturei, ein klein wenig Majoran, ebenſoviel Eſtragon, etwas Muskatenblüthe, Pimentkörner, ganzen ſchwarzen Pfeffer, ein paar Gewürznelken und ein Stückchen Schinken oder Speck dazu. Laß' es gelinde kochen, bis aller Saft aus dem Fleiſche herausgedrungen iſt und verſäume nicht, es im Augenblicke, wo es kocht und oft nachher abzuſchäumen. Iſt die Brühe zu einem Haſen oder gedämpften Fiſche beſtimmt, ſo ſind Sardellen dazu zu nehmen.

Kraftfleiſchbrühe zu einem Huhn, wenn kein Fleiſch vorhanden iſt, um welche zu bereiten.

Waſche die Füße ſäuberlich und ſchneide ſie nebſt dem Halſe klein, koche ſie gelinde mit ein wenig gebräuntem Brode, einem Zwiebelſtückchen, ein wenig Peterſilie und Thymian, etwas Pfeffer und Salz, nebſt der Leber und dem Magen in dreiviertel Schoppen Waſſer, bis es halb eingegangen. Nimm die Leber heraus, zerdrücke ſie und ſeihe die Brühe darüber. Dann verdicke ſie mit Semmelmehl und Butter und füge einen Theelöffel voll Schwammkatchup dazu, ſo wird ſie ſehr gut ſein.

Kalbfleiſchkraftbrühe.

Bereite ſie, wie beim Durchſchlage (Seite 129) angegeben, aber laſſe die Gewürze, Kräuter und das Semmelmehl weg. Sie muß ſehr langſam

Digitized by Google

gekocht und wenn ſie für weiße Gerichte beſtimmt iſt, darf das Fleiſch nicht braun werden.

Eine weniger koſtſpielige Art.

Wenn alles Fleiſch von den Kalbsknochen abgelöst, dann zerhaue ſie und lege ſie mit einem Pfund von dem Halsſtücke in einen Schmortopf, und wenn man will, ſo kann zwei Loth Speck, ein Bündel Peterſilie, ein wenig Quendel, ein Stückchen Citronenſchale und ein Deſſertlöffel voll Pfeffer dazu gethan werden, gieße ſoviel Waſſer daran, um es zu bedecken. Koche es und ſchäume es ſäuberlich ab, mache den Topf dicht zu und laſſe es drei Stunden lang ſo gelinde als möglich kochen. Seihe es und laß' es ſtehen, bis es abgekühlt, dann ſchäume es ab und ſchöpfe die Gallerte vom Bodenſatze. Stoße ein wenig Muskatenblüthe fein, koche ſie mit zwei Eßlöffeln voll Waſſer und thue ſie an die Fleiſchbrühe. Wenn Rahm dazu gegoſſen wird, ſo thue kein Salz daran, bis die Brühe vom Feuer genommen.

Eine wohlfeile und gute Kraftfleiſchbrühe.

Backe drei Zwiebeln in Butter hübſch braun, röſte ein großes Stück Brod geraume Zeit, bis es ganz hart und ſehr braun, aber nicht verbrannt iſt. Setze Beides mit einem Stückchen Fleiſch oder einem Hammels= ꝛc. Knochen und einigen Kräutern zum Feuer, mit Waſſer nach Verhältniß und dämpfe es, bis die Fleiſchbrühe dick und fett iſt, thue Salz und Pfeffer daran, ſeihe ſie und halte ſie kühl.

Kraftfleiſchbrühe, um Schöpſenfleiſch gleich Wildprät zuzubereiten.

Pflücke eine ſehr alte Schnepfe, ſchneide ſie in Stücke, nimm aber zuvor den Sack aus den Eingeweiden und laß' ſie mit ſo viel ungewürzter Kraft-fleiſchbrühe, als nöthig iſt, gelinde kochen. Seihe ſie und gib das Fleiſch darin zu Tiſche.

Starke Fiſchkraftbrühe.

Häute zwei bis drei Aale oder einige Butten ab, nehme ſie aus und waſche ſie ſehr rein, ſchneide ſie in kleine Stücke und lege ſie in eine Pfanne, bedecke ſie mit Waſſer und thue ein wenig Kruſte von geröſtetem Brode, zwei Blättchen Muskatennuß, ein wenig ganzen Pfeffer, Küchenkräuter, ein Stückchen Citronenſchale, ein paar Sardellen und einen Theelöffel voll Meerrettig daran. Bedecke es gut und laß' es gelinde kochen, thue ein Stückchen Butter und ein wenig Semmelmehl hinzu und koche es mit dem Obigen.

Wohlſchmeckende Gallerte, um ſie in kalte Fleiſchpaſteten zu gießen.

Bereite ſie aus einem kleinen abgefleiſchten Knochen vom Vorder= oder Hinterbeine eines Kalbes, oder von einem Kalbs= oder Hammelshalsſtücke, oder, wenn die Paſtete von einem Huhne oder Kaninchen iſt, ſo reichen deren Knochen, Hälſe und Köpfe mit irgend einem Stücke Fleiſch hin, wobei man aber der Gallerte durch Kuhfüße oder Hammelsknochen Konſiſtenz geben muß. Thue das Fleiſch, ein Stückchen magern Schinken oder Schweinefleiſch, ein Bündel verſchiedener Kräuter, zwei Blättchen Muskatennuß, ein paar Zwiebeln, ein kleines Stückchen Citronenſchale, einen Theelöffel voll geſtoßenen Piment, ebenſoviel ganzen Pfeffer mit einem Maß Waſſer in einen Schmor=

Digitized by Google

topf, der ſehr dicht ſchließt. Sobald es ſiedet, ſchäume es gehörig ab und laß' es ſehr langſam gelinde kochen, bis es ganz ſtark iſt, ſeihe es und wenn es abgekühlt, ſchöpfe das Fett zuerſt mit einem Löffel ab und dann, um jedes Fetttheilchen zu entfernen, lege ein reines Stück Pack- oder Löſchpapier darein. Iſt es abgekühlt und noch nicht klar, ſo koche es einige Minuten lang mit zwei Eiweiß (aber ohne den Bodenſatz) und gieße es durch ein reines Sieb, in das eine Serviette gelegt wird, die zuvor in ſiedendes Waſſer getaucht worden, um zu verhindern, daß etwas zu Grunde gehe.

Gallerte, um kalte Fiſche zu bedecken.

Reinige einen Engelfiſch und lege ihn in zwei Maß Waſſer, nebſt einem Kalbs- oder Kuhfuß, einer Meerrettigwurzel, einer Zwiebel, drei Blättchen Muskatennuß, etwas weißen Pfeffer, einem Stückchen Citronenſchale und einem guten Stücke mageren Schinken. Dämpfe es, bis es zur Gallerte wird, ſeihe ſie, wenn ſie abgekühlt, entferne jeden Fettbiſſen, ſchöpfe ſie vom Bodenſatze und koche ſie mit einem Glaſe Xeres, vier bis fünf Eiweißen und einer Citronenſchnitte. Rühre ſie während des Kochens nicht um und ſetze ſie nach einigen Minuten weg, um ſie eine halbe Stunde lang ſtehen zu laſſen, dann ſeihe ſie durch einen Filtrirſack oder ein Sieb, in das eine Serviette gelegt wird. Bedecke den Fiſch damit, wenn ſie kalt iſt und mache ſie ein wenig rauh.

Saucen, Füllſel, Eſſige, Katchups, ſauer Eingemachtes ꝛc.

Saucen.

Eine ſehr gute Sauce, beſonders um die ſchlechte Farbe bei Hühnern zu verhüten.

Hacke die Lebern, Citronenſchnitten in Würfel, gebrühte Peterſilie und hartgeſottene Eier, thue Salz hinzu und miſche Alles mit Butter, koche es auf und gieße es über die Hühner.

Dieß iſt auch für gebratene Kaninchen gut.

Weiße Sauce zu fricaſirten Hühnern, Kaninchen, weiß gekochtem Fleiſche, Fiſchen oder Gemüſen.

Es iſt ſelten nothwendig, Fleiſch zu dieſer Lieblingsſauce zu kaufen, da das Verhältniß dieſer Würze nur klein iſt. Das Waſſer, worin die Hühner, Kalbfleiſch oder Kaninchen gekocht, oder ein wenig Fleiſchbrühe, die man vorräthig hat, oder die Füße und Hälſe von Hühnern, oder rohes oder gekochtes Kalbfleiſch reichen hin. Dämpfe irgend einen dieſer Gegenſtände in ein wenig Waſſer, nebſt einem Stückchen Citronenſchale, einer aufgeſchnittenen Zwiebel, einigen weißen Pfefferkörnern, ein wenig geſtoßener Muskatenblüthe oder Muskatennuß und einem Bündel Küchenkräutern, bis es einen guten Geſchmack hat, dann ſeihe es und thue ein wenig guten Rahm, ein Bischen Butter, ein klein wenig Semmelmehl und Salz nach Belieben daran. Nachdem die Sauce vom Feuer genommen, kann man eine Citrone darein auspreſſen und

Digitized by Google

ſie gehörig ſchütteln. Eiergelb wird oft auch bei Fricaſſées gebraucht, wenn man aber Rahm hat, iſt es beſſer, da jenes gerne gerinnt.

Eine ſehr gute Sauce zu geſottenen Hühnern.

Nimm die Eier und Hälſe, nebſt einem kleinen Stückchen von einem Kalbs- oder Hammelshalsſtücke, lege es in einen Schmortopf, mit zwei Blättchen Muskatenblüthe, einigen weißen Pfefferkörnern, einer Sardelle, einem geſpaltenen Sellerieкopfe, einem Bündel Küchenkräutern und einem kleinen Stückchen Citronenſchale. Koche dieſes in drei Schoppen Waſſer auf dreiviertel Schoppen ein. Seihe es und verdicke es mit einem Viertelpfund Butter und ein wenig Semmelmehl, koche es fünf Minuten lang, dann lege zwei Eßlöffel voll Schwämme darein, klopfe zwei Eierdotter mit einer Kaffeetaſſe voll Rahm gehörig, gieße es an die Sauce und rühre ſie über dem Feuer um, bis ſie nahezu kocht, dann thue ſie in eine Sauceterrine.

Weiße Citronenſauce für geſottene Hühner.

Lege die Schale einer kleinen Citrone, ſehr dünn geſchnitten, in anderthalb Schoppen ſüßen fetten Rahm, nebſt einem Zweige Citronenkraut und zehn weißen Pfefferkörnern. Laß' es gelinde kochen, bis es gehörig nach Citronen ſchmeckt, dann ſeihe es und verdicke es mit einem Viertelpfund Butter und einem Deſſertlöffel voll darein geriebenem Semmelmehle. Koche es auf, dann gieße den Saft der Citrone hinein und rühre es gehörig um. Richte die Hühner an und dann miſche ein wenig weiße Kraftfleiſchbrühe ganz heiß mit dem Rahme, aber laſſe ſie nicht mit einander kochen, ſalze es nach Geſchmack.

Eine andere weiße Sauce für geſottene Hühner.

Siede ein großes Stück Muskatenblüthe, zwei Gewürznelken und fünfzehn Pfefferkörner in dreiviertel Schoppen weichem Waſſer, bis ſie dieſem ihre Würze mitgetheilt haben, ſeihe es, gieße es in einen Brühnapf, nebſt vier fein gehackten Sardellen, einem Viertelpfund in Semmelmehl gerollter Butter und dreiviertel Schoppen Rahm. Koche es zwei Minuten lang und rühre es wohl um. Gieße etwas davon in einen Saucenapf und das Uebrige in die Schüſſel.

Sauce für gebratene Hühner.

Lege in einen kleinen Schmortopf zwei Schinkenſchnitten, eine Knoblauchzehe, ein Lorbeerblatt und aufgeſchnittene Zwiebeln, thue ein wenig gute Kraftfleiſchbrühe, einen Majoranzweig und einen Eßlöffel voll Eſtrageneſſig daran, laß' es eine Stunde lang langſam kochen, ſeihe es und gieße es in die Schüſſel oder in einen Napf.

Sauce für Geflügel irgend einer Art.

Koche ein wenig Kalbfleiſchkraftbrühe, Pfeffer, Salz, den Saft einer Pomeranze und einer Citrone und den vierten Theil, ſoviel Portwein als Fleiſchbrühe, gieße es dann in die Schüſſel oder in einen Saucennapf.

Sauce für kalte Hühner oder Rebhühner.

Zerreibe in einem Mörſer zwei hartgeſottene Eierdotter, eine Sardelle, zwei Deſſertlöffel voll Oel, drei dergl. Eſſig, eine Schalotte, Cayennepfeffer, wenn man will und einen Theelöffel voll Senf. Alles muß zuvor geſtoßen werden, ehe man das Oel hinzugießt, dann ſeihe es. Schalotteneſſig ſtatt

Digitized by Google

Schalotten iſt auch gut, dann muß aber ein Löffel voll vom gewöhnlichen Eſſig wegbleiben. Salz nach Geſchmack.

Eine ſehr feine Schwammſauce für Hühner oder Kaninchen.

Waſche und pflücke ein Eckle junge Schwämme und reibe ſie mit Salz, um ihre feine Haut abzuſchälen. Lege ſie in einen Brühnapf mit ein wenig Salz, etwas Muskatennuß, einem Blättchen Muskatenblüthe, anderthalb Schoppen Rahm und einem guten Stücke in Semmelmehl geriebener Butter. Koche dieß auf und rühre es um, bis es gar gekocht iſt, dann begieße die Hühner ꝛc. damit. Garnire ſie mit Citronen.

Sind keine friſche Schwämme zu haben, ſo nimm einige eingemachte, mit ein wenig Schwammpulver, mit dem Rahm ꝛc. weißgekocht.

Sauce für wildes Geflügel.

Laß' einen Theelöffel voll Portwein, ebenſoviel gute Kraftfleiſchbrühe, eine kleine Schalotte, ein wenig Pfeffer, Salz, eine Scharre Muskatennuß und ein Bischen Muskatenblüthe zehn Minuten lang gelinde kochen, lege etwas Butter und Semmelmehl dazu, laß' es ein wenig kochen und gieße es über das Geflügel. In der Regel wird dieſes nicht gefüllt, es kann aber geſchehen, wenn man es wünſcht.

Eine andere zu demſelben Zwecke oder für Enten.

Gieße fette Kraftfleiſchbrühe in die Schüſſel, ſchneide die Bruſt in Stücke, nimm dieſe aber nicht weg, ſchneide eine Citrone auf und thue Pfeffer und Salz daran, dann drücke ſie über die Bruſt aus und gieße einen Eßlöffel voll Kraftfleiſchbrühe vor dem Vorlegen darüber.

Eine vortreffliche Sauce für geſottene Karpfen oder Truthühner.

Zerreibe ein halbes Pfund Butter mit einem Theelöffel voll Semmelmehl, thue ein wenig Waſſer daran, ſchmelze ſie und füge nahezu dreiachtel Schoppen dicken Rahm und eine halbe, feingehackte, aber nicht gewaſchene Sardelle dazu; ſtelle es über das Feuer und, wenn es aufkocht, thue einen großen Löffel voll echt oſtindiſche Soja daran. Gibt dieß der Sauce keine ſchöne Farbe, ſo nimm ein wenig mehr dazu. Gieße ſie nun in eine Saucière, thue Salz und eine halbe Citrone daran und rühre ſie wohl um, damit ſie nicht gerinne.

Grüne Sauce für junge Gänſe oder Enten.

Miſche dreiachtel Schoppen Sauerampferſaft mit einem Glaſe voll weißem Weine, einigen gebrühten Stachelbeeren, ein wenig weißem Zucker und einem Stückchen Butter. Koche es auf und ſervire es in einem Brühnäpfchen.

Leberſauce.

Hacke geſottene Kaninchen- oder Hühnerleber und verfahre damit, wie mit der weißen Citronenſauce (S. 133), nebſt ſehr wenig Pfeffer, Salz und etwas Peterſilie, thue dieß an ein wenig zerlaſſener Butter und gebrauche Milch oder Rahm, ſtatt Waſſer.

Eierſauce.

Siede die Eier hart und ſchneide ſie in kleine Stücke, dann lege ſie in zerlaſſene Butter.

Zwiebelſauce.

Schäle Zwiebeln und ſiede ſie weich, drücke das Waſſer davon aus, dann

hacke ſie und füge Butter, die fett und zart zerlaſſen worden, wie hienach beſchrieben werden wird, aber mit ein wenig guter Milch anſtatt Waſſer hinzu, koche es ein Mal auf und gib es zu geſottenen Kaninchen, Rebhühnern, Kalbsknöcheln oder Halsſtücken, oder gebratenem Hammelfleiſche zu Tiſche. Eine Rübe mit den Zwiebeln geſotten, macht dieſe milder.

Klare Schalottenſauce.

Lege einige gehackte Schalotten in ein wenig Kraftfleiſchbrühe, klar geſotten und nahezu halb ſoviel Eſſig, würze es mit Pfeffer und Salz und koche es eine halbe Stunde lang.

Peterſilienſauce ohne Peterſilien zu bereiten.

Binde ein wenig geſtoßenen Peterſilienſamen in ein Stückchen reinen Muſſelin und ſiede ihn zehn Minuten lang in ein wenig Waſſer. Gebrauche dieſes Waſſer zum Schmelzen der Butter und thue ein wenig geſottenen, gehackten Spinat daran, damit er wie Peterſilie ausſehe.

Brodſauce.

Siede eine große, in vier Theile geſchnittene Zwiebel, mit ein wenig ſchwarzem Pfeffer und Milch, bis die Zwiebel ein völliger Brei iſt. Seihe die Milch über geriebenes altbackenes Weißbrod und bedecke es. Nach einer Stunde thue es in einen Brühnapf, nebſt einem guten Stücke mit ein wenig Semmelmehl vermiſchter Butter, koche das Ganze mit einander auf und gib es zu Tiſche.

Holländiſche Sauce zu Fleiſchſpeiſen, Geflügel oder Fiſchen.

Gieße ſechs Eßlöffel voll Waſſer und vier dergleichen Eſſig in einen Brühnapf, wärme und verdicke ſie mit zwei Eiergelb. Mache es ganz heiß, aber laß' es nicht ſieden, rühre es um, oder ſchüttle den Napf die ganze Zeit über, drücke den Saft von einer halben Citrone darein und ſeihe die Sauce durch ein Sieb.

Sauce Robart für Rindsſchwanzſtücke oder Beefſteaks.

Lege ein Stück Butter von der Größe eines Eies in einen Brühnapf, ſtelle ihn zum Feuer und wenn die Butter ſich bräunt, thue eine Hand voll klein geſchnittene Zwiebeln daran, backe ſie braun, aber laß' ſie nicht anbrennen, füge einen halben Löffel voll Semmelmehl dazu, ſchüttle die Zwiebeln daran und laß' ſie nochmals backen, dann thue vier Eßlöffel voll Kraftfleiſchbrühe und etwas Pfeffer und Salz hinzu und koche es zehn Minuten lang gelinde, wenn es abgekühlt, ſchöpfe das Fett ab, füge einen Theelöffel voll angemachten Senf, einen Eßlöffel voll Eſſig und den Saft von einer halben Citrone hinzu, koche Alles und gieße es an die Steaks. Dieſe müſſen hübſch hellbraun und mit gebackener Peterſilie und Citronen garnirt ſein.

Beatonsauce für warmes oder kaltes gebratenes Ochſenfleiſch (roast-beef).

Reibe oder ſchabe ein wenig Meerrettig ſehr fein, thue ein wenig geſtoßenen weißen Zucker und vier große Eßlöffel voll Eſſig daran. Servire es in einer Saucière.

Sauce zu Fiſchpaſteten, wenn man keinen Rahm wünſcht.

Nimm gleiche Theile weißen Weineſſig, Auſternſaft und Schwammkatchup, koche es mit einer Sardelle auf, ſeihe es und gieße es durch einen Trichter in die Paſtete, nachdem ſie gebacken.

Digitized by Google

Eine andere Art.

Hacke eine Sardelle klein und koche ſie mit drei Eßlöffeln voll Kraftfleiſchbrühe, dreiachtel Schoppen Rahm und einem Bischen Butter und Semmelmehl auf.

Liebesäpfelſauce für warmes und kaltes Fleiſch.

Lege vollkommen reife Liebesäpfel in einen irdenen Topf und ſetze ſie in einen Backofen, nachdem das Brod herausgenommen, laſſe ſie darin, bis ſie ganz weich ſind, dann ſchäle die Haut von dem Fleiſche der Aepfel ab und miſche dieß mit Capſicumeſſig und einigen geſtoßenen Knoblauchzehen, die beide dem Verhältniſſe der Früchte angemeſſen ſein müſſen. Füge geſtoßenen Ingwer und Salz nach Geſchmack hinzu. Ein wenig weißen Weineſſig und Cayennepfeffer können ſtatt des Capſicumeſſigs angewendet werden. Bewahre die Miſchung in kleinen weit gemündeten Flaſchen auf, die wohl gepfropft und an einen kühlen Ort geſtellt werden müſſen.

Aepfelſauce für Gänſe und gebratenes Schweinefleiſch.

Schäle einige Aepfel, ſchneide ſie auf und nehme die Kerne heraus, ſtelle ſie in einem ſteinernen Topfe, in eine Pfanne Waſſer oder auf einen warmen Herd. Im letztern Falle gieße ein paar Löffel voll Waſſer daran, damit ſie nicht anbrennen.. Wenn ſie gar ſind, zerquetſche ſie zu einem Brei und thue ein Stück Butter von der Größe einer Muskatennuß und ein wenig braunen Zucker daran. Servire es in einem Saucenäpfchen.

Die alte Korinthenſauce zu Wildprät.

Koche zwei Loth gedörrte Korinthen in dreiviertel Schoppen Waſſer einige Minuten lang, dann füge einen kleinen Theelöffel voll Brodkrumen, sechs Gewürznelken, ein Glas Portwein und ein Stückchen Butter hinzu. Rühre es um, bis Alles weich iſt.

Citronenſauce.

Schneide dünne Citronenſchnitten in ſehr kleine Würfel und lege ſie in zerlaſſene Butter, laſſe ſie ein Mal aufkochen und gieße die Sauce über geſottene Hühner.

(Carrier-) Sauce zu Hammelfleiſch.

Hacke ſechs Schalotten klein und koche ſie mit dreiachtel Schoppen Kraftfleiſchbrühe, einem Eßlöffel voll Eſſig, etwas Pfeffer und Salz auf. Stelle ſie in einem Brühnäpfchen auf.

Königin Mariaſauce für eine Hammelsbruſt.

Laſſe eine fette Hammelsbruſt aufgehängt, bis ſie weich iſt. Wenn ſie zu drei Theilen gebraten, ſo ſtelle einen Suppenteller darunter, mit drei Eßlöffeln voll warmem Waſſer, ebenſoviel Portwein, einer Schalotte, einer fein gehackten Sardelle und ein wenig Pfeffer darin, beträufle das Fleiſch damit und mit der von ihm tropfenden Brühe. Wenn das Hammelfleiſch vom Spieße genommen wird, ſo wende die innere Seite nach oben, mache auf verſchiedenen Wegen Einſchnitte darein, gieße die Brühe darüber und beſtreue es mit gebackenen Brodkrumen.

Sauce zu Lammfleiſch.

Miſche vier Loth Butter mit zwei Eßlöffeln voll geſchnittener Peterſilie, einer Schalotte und zwei Eßlöffeln voll Brodkrumen, thue es in einen Topf,

Digitized by Google

mit zwei Eßlöffeln voll guter Fleiſchbrühe und ebenſoviel weißem Wein, laß' es zehn Minuten lang gelinde kochen, würze es mit Pfeffer und Salz und wenn es in die Schüſſel gegoſſen wird, drücke den Saft einer kleinen Citrone daran.

Sauce zu Kalb- oder irgend einem andern Fleiſch.

Koche eine ungewaſchene, klein geſchnittene Sardelle mit einer Taſſe voll Kraftfleiſchbrühe, einem Glaſe Portwein, einer gehackten Schalotte und dem Safte einer kleinen Citrone, ſeihe es und miſche es in der Schüſſel mit der Brühe des Fleiſches.

Sauerampferſauce zu Fricandeau oder gebratenem Kalbfleiſch.

Waſche drei Hände voll Sauerampfer, lege ihn in eine ſilberne Sauciere, oder in eine ganz neue blockzinnerne, nebſt zwei Loth Butter und ein wenig Salz. Laß' es zugedeckt dämpfen, bis die Blätter aufgelöst ſind und gib es zu Tiſche.

Schinkenſauce.

Wenn der Schinken faſt gar iſt, löſe alles Fleiſch rein vom Knochen ab und ſondere jeden ranzigen Theil, nebſt allem Fette davon, klopfe das Fleiſch nebſt dem Knochen mit einem Rollholze zu einem Brei, lege es in einen Brühnapf, mit drei Eßlöffeln voll Fleiſchbrühe, ſetze es über ein gelindes Feuer und rühre es die ganze Zeit über um, ſonſt ſinkt es zu Boden. Iſt es eine Zeit lang beim Feuer geſtanden, ſo thue ein kleines Bündel Küchenkräuter, etwas Pfeffer und dreiviertel Schoppen Rindfleiſchkraftbrühe daran, bedecke es und laß' es über einem gelinden Feuer dämpfen. Hat es den Wohlgeſchmack der Kräuter gehörig angenommen, ſo ſeihe die Brühe ab. Ein wenig hievon iſt eine gute Verbeſſerung zu allen Kraftfleiſchbrühen.

Spare die vom Schinken ablaufende Brühe zu demſelben Zwecke auf.

Kapernſauce.

Verſchneide die Kapern ein Mal und lege ſie in zerlaſſene Butter, worin ſie ein Mal aufzukochen ſind.

Ein vortreffliches Erſatzmittel für Kapernſauce.

Siede ein wenig Peterſilie langſam, daß ſie ſich nicht entfärbe, ſchneide ſie, aber hacke ſie nicht klein, lege ſie in zerlaſſene Butter, nebſt einem Deſſertlöffel voll Eſſig und einem Theelöffel voll Salz. Koche und ſervire es.

Kapern kann man, wenn ihr Saft eingetrocknet iſt, durch Zuthat von friſchem Eſſig, der abgebrüht und kalt geworden, aufbewahren. Man muß ſie immer von der Luft entfernt halten, da ſie dieſe weich macht.

Kreſſearten ſtatt Kapern.

Bewahre ſie einige Tage, nachdem ſie geſammelt, auf, dann gieße ſiedenden Eſſig darüber und bedecke ſie, wenn ſie abgekühlt ſind.

Sie werden einige Monate lang nicht zum Eſſen geeignet ſein, dann aber haben ſie einen feinen Wohlgeſchmack und werden von Vielen den Kapern vorgezogen.

Sauce piquante.

Lege einige Loth Butter, nebſt zwei aufgeſchnittenen Zwiebeln, einer gelben Rübe, einer Paſtinake, ein wenig Quendel, Lorbeer, Baſilicum, zwei Gewürznelken, zwei Schalotten, einer Knoblauchzehe und etwas Peterſilie in einen Schmortopf, wende das Ganze über dem Feuer um, bis es braun wird, dann ſchüttle ein wenig Semmelmehl darein und befeuchte es mit etwas Fleiſch-

brühe und einem Eßlöffel voll Eſſig. Laß' es über einem langſamen Feuer kochen, ſchäume es ab und ſeihe es, dann thue Pfeffer und Salz hinzu und gib es mit irgend einem Gerichte, das man damit würzen will, zu Tiſche.

Sauce piquante, zum Kaltſerviren.

Hacke Salat, eine halbe Knoblauchzehe und zwei Schalotten klein, thue Senf, Baumöl, ein wenig Eſſig, Salz und Pfeffer daran.

Eine ſehr feine Fiſchſauce.

Thue in eine ſehr hübſche zinnerne Saucière anderthalb Schoppen guten Portwein, dreiachtel Schoppen Malaga, dreiviertel Schoppen guten Wallnußkatchup, zwölf Sardellen nebſt der dazu gehörigen Brühe, dreiachtel Schoppen Wallnußpökelbrühe, die Schale und den Saft einer großen Citrone, vier bis fünf Schalotten, Cayennepfeffer nach Geſchmack, ſechs Loth geriebenen Meerrettig, drei Blättchen Muskatenblüthe und zwei Theelöffel voll angemachten Senf, koche Alles gelinde, bis das Rohe entweicht, dann hebe es in kleinen Fläſchchen zum Gebrauche auf. Verkorke dieſe wohl und ſiegle die Propſe.

Eine andere Art.

Hacke vierundzwanzig Sardellen, ungewaſchen und zehn Schalotten, reibe drei Eßlöffel voll Meerrettig, ſiede dieſe mit zehn Blättchen Muskatenblüthe, zwölf Gewürznelken, zwei aufgeſchnittenen Citronen, dreiviertel Schoppen Sardellenbrühe, drei Schoppen Hochheimer oder Rheinwein und anderthalb Schoppen Waſſer zu drei Schoppen ein, dann ſeihe es und nachdem die Sauce abgekühlt, thue drei große Eßlöffel voll Wallnußkatchup hinzu und bewahre ſie in kleinen, wohl gepfropften Fläſchchen.

Fiſchſauce ohne Butter.

Koche ſehr gelinde einen achtel Schoppen Eſſig und dreiviertel Schoppen weiches Waſſer mit einer Zwiebel, einer halben Hand voll geriebenem Meerrettig und nachſtehenden leicht geſtoßenen Gewürzen. Vier Gewürznelken, zwei Blättchen Muskatenblüthe und einem halben Theelöffel voll ſchwarzen Pfeffer. Wenn die Zwiebel weich iſt, hacke ſie mit zwei Sardellen klein und ſetze das Ganze über das Feuer, um es mit einem Löffel voll Katchup einige Minuten lang kochen zu laſſen. Mittlerweile halte die wohlgeklopften Dotter von drei friſchen Eiern bereit, ſeihe ſie, miſche die Flüſſigkeit allmählig damit und wenn dieß gehörig geſchehen, ſtelle den Brühnapf über ein gelindes Feuer, ſchüttle ihn aber immer hin und her, damit die Eier nicht gerinnen. Laß' die Sauce nicht ſieden, ſondern blos warm genug werden, um ihr die Dicke zerlaſſener Butter zu geben.

Fiſchſauce à la Craster.

Verdicke ein Viertelpfund Butter mit Semmelmehl und bräune ſie, dann thue ein Pfund der beſten Sardellen, klein geſchnitten, ſechs Blättchen geſtoßene Muskatenblüthe, zehn Gewürznelken, vierzig ſchwarze Pfeffer- und Pimentkörner, einige kleine Zwiebeln, ein Bündel Gewürzkräuter (nämlich Saturie, Quendel, Baſilienkraut und Majoran) und ein wenig Peterſilie und geſpaltenen Meerrettig dazu, an dieſe gieße dreiviertel Schoppen vom beſten Xeres und zwei und einen Viertelſchoppen ſtarke Kraftfleiſchbrühe. Laß' Alles zwanzig Minuten lang gelinde kochen, dann ſeihe es durch ein Sieb und fülle es in Fläſchchen zum Gebrauche. Beim Gebrauche kocht man ein wenig davon in der Butter, während man dieſe ſchmelzen läßt.

Digitized by Google

Auſternſauce.

Gieße den Saft beim Oeffnen der Auſtern ab und koche ihn mit den Bärten in einem Stückchen Muskatenblüthe und Citronenſchale. Mittlerweile lege die Auſtern in kaltes Waſſer und gieße es ab. Seihe den Saft, gieße ihn mit den Auſtern in einen Brühnapf und thue ſo viel mit ein wenig Milch vermiſchter Butter daran, als nöthig iſt, um genug Sauce zu bereiten, zuvor aber reibe ein wenig Semmelmehl darein. Stelle ſie über das Feuer und rühre ſie fortwährend um und wenn die Butter ein bis zwei Mal aufgekocht hat, nimm den Brühnapf weg und halte ihn nur nahe am Feuer, aber nicht darüber, denn die Auſtern würden ſonſt hart. Drücke ein wenig Citronenſaft darein aus und ſtelle die Sauce auf den Tiſch.

Iſt die Sauce für eine Geſellſchaft beſtimmt, ſo gibt ein wenig Rahm eine große Verbeſſerung. Machen die Auſtern die Sauce dünn, ſo lege Butter nach.

Muſcheln geben eine vortreffliche Sauce, wenn man ſo wie vor damit verfährt, nur muß man ſie ſorgfältig von allem Sande reinigen, der etwa in den Schalen iſt.

Hummernſauce.

Stoße den Rogen mit zwei Sardellen, gieße zwei Eßlöffel voll Kraftfleiſchbrühe daran, ſeihe Alles in etwas Butter, die, wie hernach angegeben, zerlaſſen iſt, dann lege das Hummernfleiſch darin, laß' Alles ein Mal kochen und drücke eine Citrone darin aus.

Eine andere Art.

Laß' die Sardellen und die Fleiſchbrühe weg und verfahre wie vor, entweder mit oder ohne ein wenig Salz und Katchup, wie man es liebt. Viele ziehen den Geſchmack der Hummern und des Salzes allein vor.

Garnelenſauce.

Sind die Garnelen ſchon auf dem Markte gereinigt worden, ſo gieße ein wenig Waſſer daran, um ſie zu waſchen, lege ſie in dick und zart zerlaſſene Butter, laß' ſie ein Mal kochen und drücke eine Citrone daran aus.

Sardellenſauce.

Hacke ein paar Sardellen, ohne ſie zu waſchen, lege ſie in ein wenig Semmelmehl und Butter und ganz wenig Waſſer, rühre ſie über dem Feuer um, bis ſie ein oder zwei Mal aufkochen. Wenn die Sardellen gut ſind, ſo werden ſie dann aufgelöſt ſein und ihre Farbe und ihr Wohlgeſchmack ſind um Vieles beſſer, als auf die gewöhnliche Art.

Butter zu zerlaſſen, was ſelten gehörig geſchieht, obwohl dieß ein weſentlicher Gegenſtand iſt.

Miſche, im Verhältniſſe von einem Theelöffel voll Semmelmehl auf ein Viertelpfund der beſten Butter, dieſe Beſtandtheile auf einem hölzernen Teller untereinander. Lege ſie in ein kleines Brühnäpfchen und thue zwei bis drei Eßlöffel voll heißes Waſſer daran, koche es ſchnell eine Minute lang und ſchüttle es die ganze Zeit über nach Einer Seite hin; Milch ſtatt Waſſer dazu verwendet, erfordert noch weniger Butter und gibt ein weißeres Ausſehen.

Ein vortreffliches Curricpulver.

Stoße zum feinſten Pulver dreizehn Loth Koriander, drei Loth Kümmel,

Digitized by Google

ein halbes Loth Kardamomen, ſechs Loth Kurkumei und ein Loth Ingwer, nachdem ſie von den Außentheilen zuvor gereinigt. Lege jede Sorte vor das Feuer zum Trocknen, dann miſche Alles durcheinander. Wenn es kalt, ſchütte zwanzig Tropfen Zimmtöl, zehn Tropfen Nelkenöl und zehn Tropfen Muskatennußöl zuſammen, miſche ſie gehörig und zerreibe es allmählig mit dem Pulver in einem Mörſer. Bewahre das Pulver in einer dicht verſchloſſenen Flaſche und thue davon ſoviel, als zu zweimaligem Gebrauche nöthig, in eine kleinere.

Senf zu bereiten.

Miſche vom beſten Senfmehle allmählig mit ſiedendem Waſſer zu gehöriger Dicke und reibe es völlig glatt, füge ein wenig Salz hinzu und bewahre den Senf in einem ſteinernen Topfe feſt verſchloſſen; nur ſo viel, als man bald gebraucht, ſollte man in ein Glas gießen, das man jeden Tag am Rande abwiſchen muß.

Eine andere Art zu unmittelbarem Gebrauche.

Miſche den Senf allmählig mit friſcher Milch, bis er ganz glatt iſt und thue dann ein wenig rohen Rahm daran. Auf dieſe Art iſt er viel milder, wo nicht beſſer und hält ſich gut.

Ein Theelöffel voll Zucker auf dreiviertel Schoppen Senf iſt eine große Verbeſſerung und macht ihn milder.

Küchenpfeffer.

Miſche, zum feinſten Pulver geſtoßen, zwei Loth Ingwer, je ein Loth Zimmt, ſchwarzen Pfeffer, Muskatennuß und ſpaniſchen Pfeffer, zehn Gewürznelken und zwölf Loth Salz. Bewahre es in einer Flaſche. Dies iſt eine angenehme Zuthat zu allen braunen Saucen oder Suppenbrühen.

Gewürz, zu Pulver geſtoßen und in kleinen, feſt verſchloſſenen Fläſchchen aufbewahrt, langt viel weiter, als wenn man es ganz gebraucht. Vor dem Stoßen muß es getrocknet werden und ſollte in Quantitäten geſchehen, die auf drei bis vier Monate hinreichen. Bei Muskatennuß iſt es nicht nöthig, die andern aber ſollten in abgeſonderten Flaſchen aufbewahrt und jeder ein kleiner Zettel angehängt werden.

Schwämme zu trocknen.

Wiſche ſie rein ab, nimm von den großen das Braune weg und ſchäle die Haut ab. Lege ſie auf Papier, um ſie darauf in einem abgekühlten Backofen trocknen zu laſſen und bewahre ſie in Papierdüten an einem trockenen Orte auf. Wenn man ſie gebraucht, laß' ſie gelinde in der Fleiſchbrühe kochen und ſie werden ziemlich zu ihrer frühern Geſtalt anſchwellen. Sie in ihrem eigenen Safte gelinde zu kochen, bis dieſer in ſie eintrocknet, dabei den Topf zu ſchütteln, dann ſie auf Blechen zu trocknen, ob mit Gewürzen oder nicht, iſt ein gutes Verfahren, ſie müſſen behandelt werden wie vor und ſind zuvor zu pulvern.

Binde eine Blaſe darüber und hebe ſie an einem trockenen Orte oder in Papier auf.

Schwammpulver.

Waſche zwei Vierling (Metzen) großer Schwämme, ſo lange ſie ganz friſch ſind und reinige ſie mit Flanell von Staub und Sand, ſchneide den

Digitized by Google

ſchwarzen Theil ſauber aus und gebrauche keine, die wurmſtichig ſind, ſtelle ſie in einem Schmortopfe ohne Waſſer über das Feuer, mit zwei großen Zwiebeln, einigen Gewürznelken, einem halben Loth Muskatenblüthe und zwei Eßlöffeln voll weißem Pfeffer, Alles zu Pulver geſtoßen, koche ſie gelinde und ſchüttle ſie, bis aller Saft eingetrocknet iſt; ſorge aber dafür, daß ſie nicht anbrennen. Stelle ſie auf Blechen oder Sieben in einen gelind erwärmten Backofen, bis ſie trocken genug ſind, um ſie zu Pulver zu ſtoßen, dann fülle das Pulver in Fläſchchen, die feſt gepfropft, zubebunden und an einem trockenen Orte aufbewahrt werden müſſen.

Ein Theelöffel voll gibt jeder Suppe, Fleiſchbrühe oder Sauce einen ſehr feinen Wohlgeſchmack und muß gerade vor dem Auftragen hinzugethan werden, nachdem man es nur Ein Mal damit hat aufkochen laſſen.

Schwämme einzumachen, daß ſie ſich länger als ein Vierteljahr halten.

Wähle große Knöpfe oder ſolche, deren innere Seite noch nicht im Geringſten braun iſt, ſchäle ſie und wiſche den Pelz an den größern weg, und je zu vier Ecklen nimm eine halbe Drachme geſtoßene Muskatenblüthe, zwei Drachmen weißen Pfeffer und ſechs bis acht Gewürznelken in Pulver, ſtelle ſie über das Feuer, ſchüttle ſie und laß' den Saft in ſie eintrocknen; dann lege vier Loth Butter daran und dämpfe ſie darin, bis ſie zum Eſſen fertig ſind; gieße nun die Butter ab und laß' ſie abkühlen; packe ſie dicht in einen Topf, mache die Oberfläche ſo glatt als möglich, thue ein wenig lauwarme Butter daran, lege ein Stückchen weißes Papier darüber und gieße abgeklärtes Nierenfett darauf, damit keine Luft hinzutreten könne.

Sardellen auszuwählen.

Sie werden mit Seeſalz in Tönnchen eingemacht und kein anderer Fiſch hat den feinen Wohlgeſchmack der Sardelle. Die beſten ſehen roth und mürbe, die Gräten ſaftig und ölig aus; das Fleiſch muß hoch gewürzt, die Brühe röthlich ſein und einen feinen Geruch haben. Trocknet die Brühe ein, ſo gieße ein wenig Rindfleiſchpökelbrühe daran.

Sardellen-Eſſenz zu bereiten.

Nimm zwei Dutzend Sardellen, hacke ſie ohne die Gräten, thue etwas von ihrer Brühe daran, nebſt ſechszehn großen Eßlöffeln voll Waſſer, koche ſie gelinde, bis ſie aufgelöst ſind, was in wenigen Minuten geſchehen ſein wird; wenn ſie kalt ſind, filtrire die Brühe und fülle ſie in Fläſchchen. Je ſchneller das Verfahren vor ſich geht, deſto hübſcher wird die Farbe.

Sprotten den Sardellengeſchmack zu geben.

Salze ſie gehörig ein und laß' das Salz auf ſie eintrocknen. Nach vier und zwanzig Stunden wiſche ſie trocken, aber waſche ſie nicht. Miſche acht Loth Kochſalz, zwei Loth Seeſalz, zwei Loth Salpeter, ein halbes Loth Prunellſalz und einen halben Theelöffel voll Cochenille, Alles zu feinſtem Pulver geſtoßen. Streue dieſes unter ſechs Ecklen von den Fiſchen und packe ſie in zwei ſteinerne Töpfe. Bewahre ſie an einem kalten Orte und binde eine Blaſe darüber.

Sie ſind zu Butterbrod ſehr gut, die beſten aber gebrauche zu Saucen.

Digitized by Google

Bräune, um verſchiedene Gerichte zu färben und zu würzen.

Stoße acht Loth doppelt raffinirten Zucker zu Pulver, thue ihn in eine ſehr reine eiſerne Bratpfanne, nebſt zwei Loth guter friſcher Butter, miſche es wohl über einem hellen Feuer und wenn es anfängt zu ſchäumen, halte die Pfanne höher; iſt die Farbe ſehr hübſch braun geworden, ſo gieße eine kleine Quantität Portwein aus einer ganzen Flaſche daran und nach und nach das Uebrige, rühre es aber immer fort um. Lege zu dem Obigen ein Loth ſpaniſchen und ebenſoviel ſchwarzen Pfeffer, ſechs Zehen geſchälter Schalotten, drei Blättchen geſtoßene Muskatennuß, drei Eßlöffel voll Schwamm- und ebenſoviel Wallnuß-Katchup, etwas Salz und eine gut eingemachte Schale einer Citrone; koche es eine Viertelſtunde lang gelinde, gieße es in eine Schüſſel, bis es abgekühlt, ſchöpfe den Schaum ab und fülle es in Fläſchchen zum Gebrauche.

Caſſerol oder Reisverbrämung zu Currie oder Fricaſſée.

Nachdem ſchöner Carolinareis ausgeleſen und eingeweicht, ſiede ihn in Waſſer mit ein wenig Salz, bis er weich iſt, aber nicht zu einem Brei, trockne ihn und lege ihn rings um den innern Rand einer Schüſſel bis zur Höhe von zwei Zoll, glätte ihn mit dem Hintertheile eines Löffels und beſtreiche ihn mit Eigelb, ſtelle ihn drei bis vier Minuten lang in den Backofen und dann lege das Fleiſch in die Mitte.

Füllſel.

Füllſel machen, ſowohl in der Geſtalt von Füllſelklößen als zu Paſteten verwendet, durch den Wohlgeſchmack, den ſie, wenn ſie gehörig bereitet werden, jedem Gerichte irgend einer Art, zu dem man ſie fügt, mittheilen, einen bedeutenden Theil in der guten Kochkunſt aus.

Genaue Regeln für die betreffenden Quantitäten können nicht aufgeſtellt werden, aber folgende Bemerkungen mögen von Nutzen ſein und die Gewohnheit wird bald die gehörige Kenntniß verſchaffen, die Beſtandtheile nach dem Geſchmacke zu miſchen.

Auf vielen Tafeln, wo ſonſt Alles gehörig geſchieht, findet man nur gar zu häufig ſchlechte Füllſel.

Je nach dem Zwecke, zu dem das Füllſel beſtimmt iſt, ſollte die Wahl aus folgendem Verzeichniſſe getroffen, dabei aber beachtet werden, daß von den ſchärfſten Artikeln am wenigſten zu nehmen ſei. Kein Wohlgeſchmack darf zu ſehr über den andern vorherrſchen: wenn aber verſchiedene Gerichte an demſelben Tage auf die Tafel kommen, ſo muß eine hervorſtechende Verſchiedenheit im Geſchmacke der Füllſel ſowohl als der Kraftfleiſchbrühen wahrzunehmen ſein. Ein ſehr gewöhnlicher Fehler iſt, daß der Geſchmack der Citronenſchalen und des Quendels über die andern hervorragen, deßhalb ſollten ſie in geringern Quantitäten zu gebrauchen ſein.

Die Füllſel müſſen dicht genug ſein, um ſie mit dem Meſſer zu durchſchneiden, aber ſie dürfen nicht trocken und ſchwer ſein.

Kräuter ſind ſehr weſentliche Beſtandtheile, und gerade auf ihrem reichlichen, aber ſcharfſinnigen Gebrauche beruht hauptſächlich der überlegene Wohlgeſchmack der franzöſiſchen Kochkunſt.

Digitized by Google

Füllſelbeſtandtheile.

1.

Kalte Hühner, kaltes Kalb- oder Hammelfleiſch.
Geriebener Schinken.
Fetter Speck oder Schinkenfett.
Rindsnierenfett.
Kalbsnierenfett.
Butter.
Mark.
Brodkrumen.
Peterſilie.
Weißer Pfeffer.
Salz.
Muskatennuß.
Eigelb oder Eiweiß, gut geſchlagen, um die Miſchung zu binden.

2.

Kalte Schollen.
Auſtern.
Sardellen.
Hummern oder Krebſe.
Eſtragon.
Saturei.
Polei.
Majoran.
Thymian (Quendel) oder Citronenthymian.
Baſilikum.
Salbei.
Citronenſchalen.
Hartgeſottener Eierdotter.
Muskatenblüthe.
Gewürznelken.
Cayennepfeffer.
Knoblauch.
Schalotten.
Zwiebeln.
Schnittlauch.
Kerbel.
Jamaikapfeffer in ſeinem Pulver (Piment), oder zwei bis drei Gewürznelken.

Die erſte Abtheilung enthält die Artikel, aus denen das Füllſel ohne vorſtehenden Wohlgeſchmack bereitet werden kann, und zu dieſen können von den verſchiedenen Beſtandtheilen der zweiten Abtheilung genommen werden, um dem Geſchmacke Abwechſelung zu geben.

Füllſel für Hühner und Fleiſchſpeiſen.

Hacke ein wenig Schinken, etwas kaltes Kalb- oder Hühnerfleiſch, etwas Nierenfett, ein klein wenig Zwiebeln, etwas Peterſilie, ſehr wenig Citronenſchalen, Salz, Muskatennuß oder geſtoßene Muskatenblüthe, entweder weißen oder Cayennepfeffer und Brodkrumen klein. Stoße es in einem Mörſer und binde es mit einem oder zwei geſchlagenen oder filtrirten Eiern. Zu Fleiſchpaſteten nimm die Miſchung wie vor.

Füllſel zu Haſen oder jedem auf Haſenart bereiteten Fleiſche.

Die gebrühte Leber, eine Sardelle, etwas fetter Speck, ein wenig Nierenfett, etwas Peterſilie, Thymian, Majoran, ein wenig Schalotten, Zwiebeln oder Schnittlauch, Alles fein gehackt, Brodkrumen, Pfeffer und Muskatennuß, mit einem Ei in einem Mörſer geſtoßen.

Füllſel zu Makrelen, Hechten, Kabeljaus und Schollen wird man unter dieſen Artikeln finden.

Zu kalten ſchmackhaften Paſteten.

Nimm Schinkenfett ſtatt Nierenfett und verfahre wie beim Füllſel für Hühner, und thue die Lebern dazu, wenn die Paſtete von Hühnern oder Kaninchen iſt. Oder miſche die Lebern mit fettem und magerm friſchem

Digitized by Google

Schweinefleiſch und thue ein wenig Brodkrumen, Muskatenblüthe, Pfeffer, Salz, Piment und ein gedörrtes Salbeiblatt dazu, die geſtoßen und nebſt einem Ei mit den andern Beſtandtheilen vermiſcht werden.

Sehr gute Füllſelklöße zu Fiſchen, Suppen oder als Faſtenſpeiſe gedämpften Fiſchen.

Stoße das Fleiſch und die weichen Theile eines mittlern Hummers, eine halbe Sardelle, ein großes Stück geſottene Sellerie, das Halbe eines hartgeſottenen Eies, ein wenig Piment, Muskatenblüthe, Salz und weißen Pfeffer, nebſt zwei Eßlöffeln voll Brodkrumen, ebenſoviel Auſternbrühe, vier Loth gewärmte Butter und zwei lang geſchlagene Eier, mache Klöße daraus und backe ſie in Butter hübſch braun.

Füllſel für Schildkröten.

Ein Pfund gutes friſches Nierenfett, zwei Loth völlig zubereitetes Kalb- oder Hühnerfleiſch, fein gehackt, Brodkrumen, ein wenig Schalotten oder Zwiebeln, Salz, weißer Pfeffer, Muskatennuß, Muskatenblüthe, Polei, Peterſilie und Citronenthymian, fein geſchnitten; ſchlage ſo viel friſche Eier, das Gelbe und Weiße abgeſondert, als nöthig ſind, um Vorſtehendes zu einem feuchten Teige zu machen; rolle ihn in kleine Klöße und koche ſie in friſchem Schweinefett, indem ſie eingelegt werden, gerade wenn dieſes aufkocht. Sind ſie hellbraun, dann nimm ſie heraus und trockne ſie vor dem Feuer. Iſt das Nierenfett feucht oder alt, ſo iſt eine große Menge von Eiern nöthig.

Klöße, auf dieſe Art bereitet, ſind außerordentlich leicht; da ſie aber fett ſind, ſo ziehen ſie viele Leute mit weniger Nierenfett und Eiern vor.

Kleine Eier zu Schildkröten.

Stoße drei harte Eierdotter in einem Mörſer und mache mit einem friſchen Eiergelb einen Teig daraus, rolle ihn in kleine Kugeln und lege ſie zwei Minuten lang in ſiedendes Waſſer, damit ſie hart werden.

Eſſige.

Da der Eſſig ein ſo nothwendiger Artikel für eine Familie iſt, und einer, an dem man ſo viel ſparen kann, ſo iſt es haushälteriſch, ſtets ein oder ein paar Fäßchen bereit zu halten, um ihn aus den etwa vorkommenden Materialien anzuſetzen.

Sind Weinbeeren, aus denen Wein bereitet worden, bei der Hand, ſo kann man Weineſſig anſetzen; ſind die Stachelbeeren gut gerathen und wohlfeil, ſo ſetze man dieſe an; iſt dieß nicht der Fall, ſo bereite man Zuckereſſig, ſo daß das Eſſigfaß nicht leer bleibt und ſchimmelig wird, ſondern daß, ſo oft eine Quantität in Flaſchen gefüllt wird, man gleich wieder neuen Eſſig anſetzt.

Weineſſig.

Die Weinbeeren dürfen nicht ausgepreßt, ſondern müſſen von dem Safte getrocknet werden; man lege ſie in eine Kufe auf einen Haufen, daß ſie ſich erwärmen, thue nach drei bis vier Tagen ſechsunddreißig Maß Waſſer auf den Centner daran, ſtoße den Meiſch gehörig und rühre ihn während vierzig Stunden oft um, dann ſeihe und preſſe ihn durch einen Filtrirſack. Gieße die Flüſſigkeit in ein Faß und lege eine mit Gäſcht bedeckte geröſtete Brodſchnitte darein. Sorge, daß das Faß voll ſei und ſetze eine Kufe darüber, daß die

Gährung vor ſich gehe. Hört der Eſſig auf zu gähren, ſo bedecke das Spundloch mit einem Stückchen Schiefer. Hebe ihn an einem warmen Platze auf.

Stachelbeereſſig.

Siede Quellwaſſer und wenn es abgekühlt, lege je auf zwei Maß zwei Ecklen gequetſchte Stachelbeeren in eine große Kufe. Laß' es ſechzig Stunden lang ſtehen, rühre es oft um, dann ſeihe es durch einen Filtrirſack und thue, je auf 2½ Maß der Flüſſigkeit, ein Pfund vom roheſten Zucker hinzu. Gieße ſie in ein Faß und thue eine geröſtete Brodſchnitte mit Hefe darein, bedecke das Spundloch mit einem Stückchen Schiefer ꝛc. wie vor. Stelle das Faß in die Sonne und ſorge, daß es wohl verſtrichen und die eiſernen Reiſe alle feſt ſeien. Je größer die Menge des Zuckers und der Früchte iſt, deſto ſtärker iſt der Eſſig, und da derſelbe beſonders nützlich zum Einmachen iſt, ſo wäre es gut, ihn zu dieſem Zwecke doppelt ſo ſtark zu machen.

Zuckereſſig.

Je auf dritthalb Maß Quellwaſſer nimm zwei Pfund vom allerroheſten Zucker, koche es und ſchäume es vollſtändig ab, dann gieße auf je dritthalb Maß warmes Waſſer drei Schoppen kaltes. Wenn es abgekühlt, lege eine geröſtete Brodſchnitte, mit Hefe beſtrichen, darein. Rühre es neun Tage lang um, dann fülle es in ein Faß, ſtelle dieſes an einen Ort, den die Sonne beſcheint, und bedecke den Spund mit einem Schieferſtückchen. Beobachte mit dem Faſſe die obenangegebene Vorſicht. Bereite den Eſſig im März; nach ſechs Monaten wird er fertig ſein.

Wenn er hinreichend ſauer iſt, kann man ihn in Flaſchen füllen, oder auch mit einem hölzernen Hahn und Zapfen aus dem Faſſe laufen laſſen; Erſteres iſt aber vortheilhafter.

Malzeſſig.

Gieße vierundzwanzig Maß ſiedendes Waſſer auf 1⅗ Simri Malz, rühre es gut um, laß' es die gewöhnliche Zeit weichen und die Würze ausziehen, wie beim Brauen, nur ſiede es nicht und nimm keinen Hopfen dazu. Laß' es mit Hefe gähren und fülle es nach zwei Tagen in ein Faß, das in die Sonne zu ſtellen und der Spund mit Glas zu bedecken iſt. Da das Faß immer voll ſein muß, ſo iſt ein klein wenig Waſſer nachzugießen, wenn etwas eintrocknet. Der Eſſig iſt im Februar zu brauen und wird dann im Juli ganz vortrefflich, beſonders zum Einmachen geeignet ſein.

Lagereſſig (campvinegar).

Schneide eine große Knoblauchknolle auf und lege ſie in eine weitgemündete Flaſche, nebſt einem Lothe Cayennepfeffer, zwei Theelöffeln voll echter Soja, zwei dergl. Wallnuß-Katchup, vier gehackten Sardellen, anderthalb Schoppen Eſſig und ſo viel Cochenille, als nöthig iſt, um ihm die Farbe von Lavendeltropfen zu geben. Laß' ihn ſechs Wochen lang ſtehen, dann filtrire ihn ganz rein und bewahre ihn in kleinen verſiegelten Fläſchchen.

Eine andere Art.

Gieße drei Schoppen vom beſten weißen Weineſſig, dreiachtel Schoppen Wallnuß-Katchup, ſowie auch dieſelbe Quantität echte Soja, ein Loth Cajennepfeffer, vier Knoblauchknollen, zehn Schalotten, vier Loth ſchwarzen und ebenſoviel weißen Pfeffer, ebenſoviel Piment und Ingwer, zwei Loth Muskatennuß

und drei Blättchen Muskatenblüthe, nebſt zehn Gewürznelken in einer weit gemündeten Sechsſchoppenflaſche auf und verſchließe ſie ſehr feſt mit einem Pfropfe, Leder und einer Blaſe. Laß' ſie in der Nähe des Feuers einen Monat lang ſtehen und ſchüttle ſie häufig um. Wird etwas herausgenommen, ſo gieße ebenſoviel friſchen Eſſig nach. Dieß iſt nicht allein eine ſehr feine Sauce, ſondern auch ein großes Präſervativ gegen anſteckende Krankheiten, wenn häufig davon Gebrauch gemacht wird.

Gurkeneſſig.

Schäle fünfzehn große Gurken, ſchneide ſie auf und lege ſie in einen ſteinernen Topf, nebſt fünfthalb Schoppen Eſſig vier großen aufgeſchnittenen Zwiebeln, zwei bis drei Schalotten, ein wenig Knoblauch, zwei großen Eßlöffeln voll Salz, drei Theelöffeln voll Pfeffer und einem halben Theelöffel voll Cayennepfeffer. Nachdem es vier Tage lang geſtanden, laß' das Ganze aufkochen; wenn es kalt iſt, filtrire es durch Papier. Hebe den Eſſig in kleinen Fläſchchen auf, um ihn an Salat zu thun, oder mit Fleiſch zu genießen.

Schalotteneſſig.

Schneide ſechs bis acht Schalotten auf, lege ſie in eine Dreiſchoppenflaſche und fülle ſie mit Eſſig auf, ſchüttle ſie oft, propfe ſie und nach einem Monat kann man den Eſſig brauchen.

Vinaigrette zu kaltem Geflügel oder Fleiſche.

Hacke Münze, Peterſilie und Schalotten, miſche ſie mit Salz, Oel und Eſſig. Serviere es in einem Brühnäpfchen.

Katchups (catchups).

Pontackatchup zu Fiſchen.

Lege reife Holderbeeren, von den Stängeln abgepflückt, in einen ſteinernen Topf, nebſt ſo viel Eſſig, als nöthig iſt, um ſie zu bedecken. Backe ſie mit dem Brod und ſeihe ſie ab, ſo lange ſie heiß ſind. Koche die Flüſſigkeit mit einer hinreichenden Menge Gewürznelken, Muskatenblüthe, Pfefferkörnern und Schalotten, um ihr einen feinern Wohlgeſchmack zu geben. Wenn dieſer erlangt iſt, lege ein halbes Pfund Sardellen je auf drei Schoppen der Flüſſigkeit zu, rühre ſie um und laſſe ſie nur ſo lange kochen, bis ſie aufgelöst ſind. Wenn der Katchup kalt, fülle ihn auf Halbmaßflaſchen und umhülle jeden Pfropf mit doppelten Blaſen. Daſſelbe Verfahren iſt zum Aufbewahren aller Katchups nothwendig.

Schwammkatchup.

Nimm die größten breiten Schwämme, zerbröckle ſie in eine irdene Schüſſel, ſtreue Salz darüber und rühre ſie hier und da drei Tage lang um. Dann laß' ſie zwölf Tage lang ſtehen, bis ein dicker Schaum darüber ſteht, ſeihe die Flüſſigkeit und koche ſie mit Jamaika- und ſchwarzem Pfeffer, Muskatenblüthe, Ingwer, ein paar Gewürznelken und ein wenig Senfkörnern. Wenn der Katchup kalt iſt, fülle ihn in Flaſchen und pfropfe ihn wie oben, laß' die Gewürze darin. Nach Verlauf von drei Monaten ſeihe die Flüſſigkeit und koche ſie mit friſchen Gewürzen, fülle ſie wieder in Flaſchen und bewahre ſie an einem kühlen Orte, wo ſie ſich zwei bis drei Jahre lang hält.

Digitized by Google

Eine andere Art.

Nimm einen Schmortopf voll von den großen loſe hängenden Schwämmen, die nicht wurmſtichig ſind und die Häute und Franſen derer, die man eingemacht hat, thue eine Hand voll Salz daran und ſetze ſie über ein langſames Feuer; ſie werden nun ziemlich viel Brühe erzeugen, die man abgießen muß; daran lege acht Loth Schalotten, zwei Knoblauchzehen, ziemlich viel Pfeffer, Ingwer, Muskatenblüthe, Gewürznelken und einige Lorbeerblätter darein, koche ſie langſam und ſchäume ſie gehörig ab. Wenn ſie kalt iſt, fülle ſie auf Flaſchen und pfropfe dieſe gut. Nach zwei Monaten koche ſie abermals mit ein wenig friſchen Gewürzen und einer Meerrettigwurzel, dann hält ſie ſich ein ganzes Jahr, was der Schwammkatchup ſelten thut, wenn er nicht zum zweiten Mal gekocht iſt.

Wallnußkatchup.

Siede oder walle zwei und eine halbe Maß von dem ausgedrückten Safte weicher Wallnüſſe und ſchäume ihn gut ab, dann lege zwei Pfund Sardellen mit Gräthen und Brühe, ebenſoviel Schalotten, zwei Loth Gewürznelken, ebenſoviel Muskatenblüthe, ebenſoviel Pfeffer und eine Knoblauchzehe dazu. Laß' Alles gelinde kochen, bis die Schalotten ſinken, dann gieße die Flüſſigkeit in eine Schüſſel, bis ſie abgekühlt iſt; fülle ſie in Flaſchen und vertheile die Gewürze in dieſe. Verkorke ſie feſt und binde Blaſen darüber.

Dieſer Katchup hält ſich zwanzig Jahre lang in größter Vollkommenheit, im erſten Jahre iſt er aber nicht zum Gebrauche tauglich. Es iſt ſehr zweckmäßig, die Wallnüſſe ſelbſt auszupreſſen, da man den Wallnußſaft in der Regel nur verfälſcht kaufen kann.

Manche Perſonen bereiten Saft aus den äußern Schalen der Wallnüſſe, wenn dieſe reif ſind, aber weder der Wohlgeſchmack, noch die Farbe iſt dann ſo gut, und da die Schalen in der Regel von ſchmutzigen Händen abgenommen werden, ſo iſt es ohnedieß nicht empfehlenswerth.

Muſchelnkatchup.

Oeffne die Muſcheln, brühe ſie in ihrem eigenen Safte, thue ein wenig Waſſer daran, wenn ſich der Saft ſetzt und man nicht genug hat, ſeihe ihn durch eine Serviette und würze ihn dann mit jedem wohlſchmeckenden Gewürze. Iſt der Katchup zu braunen Saucen beſtimmt, ſo nimm Portwein, Sardellen und Knoblauch dazu, und wenn zu weißen, ſo laß' dieſe weg und thue ein Glas Xeres, Citronenſaft und Schalen, Muskatenblüthe, Muskatennuß und weißen Pfeffer daran. Für braune Saucen verbrenne ein wenig Zucker zum Färben. Dieß iſt vortrefflich zu Fleiſch- und Fiſchſaucen.

Citronenkatchup oder Pökel.

Schneide drei große ſaftige Citronen am Obertheile quer durch und ſtopfe Salz darein, ſtelle ſie aufrecht in einer Schüſſel vor das Feuer und wende ſie alle Tage um. Wenn ſie trocken werden, brate ſie in einem Bratofen, bis ſie braun ſind. Siede drei Schoppen Eſſig nebſt einem Viertelpfund Sardellen ohne die Gräthen und Schuppen (aber waſche ſie nicht), vier Blättchen Muskatenblüthe, einer halben aufgeſchnittenen Muskatennuß und einem Eßlöffel voll weißem Pfeffer, koche es zehn Minuten lang gelinde, dann gieße es ſiedend über die Citronen in einen ſteinernen Topf und verſchließe dieſen dicht. Laß

Digitized by Google

es ſechs Wochen lang ſtehen, dann fülle es in kleine Fläſchchen. Dieß iſt vortrefflich als Sauce und auch die Citronen ſchmecken ſehr gut.

Sauer eingemachte Sachen (pickles).

Beim Einmachen zu beobachtende Regeln.

Man vermeide bei Bereitung der Pökelgegenſtände ſo viel als möglich den Gebrauch metallener Gefäße. Säuren löſen das Blei, das ſich in der Verzinnung der Gefäße befindet auf und zerſtören Kupfer und Meſſing; bewahrt man ſie daher auf kürzere oder längere Zeit in ſolchen, ſo werden ſie in hohem Grade vergiftet. Iſt es nothwendig, Eſſig zu kochen, ſo geſchehe es in ſteinernen Gefäßen auf einer Kohlenpfanne. Glaſirte Töpfe darf man auch nie zum Aufbewahren von ſauer eingemachten Sachen verwenden, da Salz und Eſſig das in der Glaſur befindliche Blei auflöſen.

Dergleichen Eingemachtes darf der Luft nicht ausgeſetzt werden, geſchieht dieß, ſo wird es weich. An jeden Einmachetopf muß ein durchlöcherter hölzerner Löffel angebunden werden, und kleinere Töpfe müſſen hier und da aus größern aufgefüllt werden, damit man die letztern nicht allzu oft aufzumachen braucht.

Wegen des Grüneinmachens ſ. hiernach Junge Gurken und den Abſchnitt Gemüſe.

Indiſches Eingemachtes (India Pickles).

Lege ein Pfund weißen Ingwer über Nacht in Waſſer, dann ſchabe, zerſchneide und lege ihn in eine Schüſſel mit Salz, bis die andern Beſtandtheile bereit ſind.

Schäle und zerſchneide ein Pfund Knoblauch und lege ihn drei Tage lang in Salz, dann laß' ihn in der Sonne trocknen. Salze und trockne langen Pfeffer auf dieſelbe Weiſe.

Bereite verſchiedene Gemüſe wie folgt:

Schneide kleine weiße Kohlköpfe in vier Theile, ſalze ſie ein, laſſe ſie drei Tage lang liegen, drücke ſie dann aus und lege ſie in die Sonne zum Trocknen.

Schneide Blumenkohl nach ſeinen Zweigen, nimm das Grüne von Rettigen, ſchneide Sellerie der Länge nach in drei Zoll lange Stücke, nimm wälſche Bohnen ganz, nachdem ſie abgefaſert, ferner Holderſproſſen, die gleich Bambus ausſehen, Aepfel und Gurken von ſolchen, die am wenigſten Kerne haben, ſchneide ſie in Stücke oder Quadrate, wenn ſie nicht zu groß ſind; Alles muß geſalzen und in der Sonne getrocknet werden, mit Ausnahme der letztern, über die kochender Eſſig gegoſſen werden muß, aus dem ſie nach zwölf Stunden wieder zu nehmen und zu trocknen ſind, aber Salz darf man nicht anwenden.

Thue die Gewürze, Knoblauch, ein Viertelpfund Senfſamen und ſo viel Eſſig, als man für die Quantität, die man einzumachen beabſichtigt, hinreichend erachtet, in einen großen ſteinernen Topf und halte zwei Loth Gelbwurz bereit, wenn die Gemüſe nahezu trocken ſind. Iſt dieß geſchehen, ſo beobachte folgende Vorſchriften: Lege einige derſelben in einen ſechs Schoppen haltenden ſteinernen Topf und gieße darüber drei Schoppen

ſiedenden Eſſig. Am folgenden Tage nimm die Gemüſe heraus und, wenn ſie abgetrocknet ſind, lege ſie in einen größern Topf, ſiede den Eſſig und gieße ihn über einen weitern Theil der einzumachenden Sachen, laß' ſie über Nacht darin liegen und verfahre wie vor. So fahre fort, bis jede Abtheilung von allem Staube gereinigt iſt, der bei einem ſo lange dauernden Verfahren unvermeidlich darauf fallen muß; dann nimm je auf 2½ Maß Eſſig vier Loth Senfmehl und miſche es allmählig mit ein wenig davon ſiedend gemachtem. Der ganze Betrag des Eſſigs muß zuvor gebrüht, aber dann abgekühlt werden, ehe man ihn an die Gewürze gießt. Verſchließe den Topf dicht.

Dieſes Eingemachte wird erſt nach einem Jahre fertig, man kann jedoch einen kleinen Topf davon anmachen, um es in vierzehn Tagen ſchon zu eſſen, wenn man blos den Blumenkohl ein Mal in Waſſer abbrüht, nachdem man ihn zuvor geſalzen und getrocknet hat, wie oben angegeben, jedoch ohne den präparirenden Eſſig, dann gieße den mit Gewürz und Knoblauch geſchwängerten Eſſig ſiedend darüber. Sollte man je finden, daß die eingemachten Pflanzen nicht gehörig angeſchwollen ſind, ſo ſiede die Pökelbrühe und gieße ſie heiß darüber, dann werden ſie aufgehen.

Gurken und Zwiebeln aufgeſchnitten einzumachen.

Nimm auf jedes Dutzend Gurken drei große Zwiebeln, ſchneide beide in dicke Stücke und ſtreue Salz darüber, am folgenden Tage trockne ſie fünf bis ſechs Stunden lang, dann lege ſie in einen ſteinernen Topf, gieße ſiedenden Eſſig darüber und ſtelle ſie an einen warmen Ort. Wiederhole dieſes Uebergießen mit heißem Eſſig mehrere Male, je nach einigen Tagen, bis ſie grün ſind, binde den Topf aber jedes Mal augenblicklich wieder zu. Das letzte Mal lege Pfeffer und Ingwer dazu. Bewahre ſie in kleinen ſteinernen Töpfen.

Junge Gurken einzumachen (Eſſiggurken).

Wähle niedliche kleine Gurken, breite ſie in Schüſſeln aus, ſalze ſie und laß' ſie eine Woche lang liegen. Trockne ſie, lege ſie in einen Topf und gieße ſiedenden Eſſig darüber. Stelle ſie, reichlich mit Traubenlaub bedeckt, in die Nähe des Feuers und wenn ſie nicht grün genug werden, ſo gieße den Eſſig in einen andern Topf, ſtelle ihn auf den heißen Herd und wenn er kocht, gieße ihn wieder darüber, indem die Gurken mit friſchen Blättern bedeckt werden, und ſo verfahre ſo oft, bis ſie die gewünſchte Farbe haben. Da es aber nun allgemein bekannt iſt, daß die beſonders ſchön grünen eingemachten Sachen dieß durch Anwendung von Meſſing- oder Erzgefäßen werden, die, wenn Eſſig darein gegoſſen wird, dieſem ſehr giftige Beſtandtheile mittheilen, ſo ziehen nur wenige Perſonen ſehr grüne Eſſiggurken vor.

Den Wohlgeſchmack der Gurken zu Winterſalat und zu Sauce für kalte Fleiſchſpeiſen zu bewahren.

Schäle acht große Gurken und ſchneide ſie auf, wie zum Eſſen, würze ſie mit Pfeffer und Salz, lege ſie in einen ſteinernen Topf mit zwei bis drei kleinen Zwiebeln und eben ſo vielen Schalotten. Gieße drei Schoppen heißen Eſſig daran, bedecke ſie dicht und laß' ſie vier Tage lang ſtehen, dann ſeihe

Digitized by Google

den Eſſig durch ein Sieb, gieße ihn in Vierunzenfläſchchen und thue in jede einige ſchwarze Pfefferkörner, verſiegle die Pfropfe.

Die aufgeſchnittenen Gurken halten ſich in einem feſt mit Blaſen bedeckten Topfe ohne Eſſig und geben den Hachées einen ſehr angenehmen Geſchmack.

Ein vortreffliches, nicht allgemein bekanntes Eingemachtes, Salade genannt.

Fülle einen anderthalb Schoppen haltenden Topf mit gleichen Quantitäten Zwiebeln, Gurken und ſauren Aepfeln, alle in ſehr dünnen Schnitten zerlegt, ſchüttle nach und nach einen Theelöffel voll Salz und drei Theile eines Theelöffels voll Cayennepfeffer daran. Gieße ein Weinglas voll Soja und ebenſoviel weißen Wein hinzu und fülle den Topf mit Eſſig voll. Es wird noch an demſelben Tage zum Eſſen fertig ſein.

Engliſcher (deutſcher) Bambus.

Schneide drei große junge Holderſproſſen, die in der Mitte des Mai hervorkommen (die mittlern Stengel ſind die zarteſten), ſchäle die äußere Hülſe oder Haut ab und lege ſie über Nacht in ſehr ſtarkes Salzwaſſer, trockne ſie Stück für Stück in Servietten, halte eine Pökelbrühe bereit, wie folgt angemacht und gekocht: auf drei Schoppen Eſſig nimm zwei Loth weißen Pfeffer, zwei Loth aufgeſchnittenen Ingwer, ein wenig Muskatenblüthe und Piment, und gieße es ſiedend an die Holderſchößlinge in einen ſteinernen Topf, verſchließe ihn feſt und ſetze ihn zwei Stunden lang zum Feuer, während welcher Zeit er aber oft umzuwenden iſt, um ihn brühend warm zu erhalten. Sind die Sproſſen nach dem Abkühlen nicht grün, ſo ſeihe die Brühe ab und gieße ſie abermals ſiedend darüber, halte den Topf ſo warm wie vor. Beabſichtigt man aber indiſches Eingemachtes anzuſetzen, ſo ſind dieſe Sproſſen eine gute Verbeſſerung dazu, in welchem Falle man blos ſiedenden Eſſig und Senfſamen daran zu gießen und ſie aufzuheben braucht, bis der Topf mit den einzumachenden Gegenſtänden ſo weit vorbereitet iſt, um ſie aufzunehmen. Die Holderblüthen, ehe ſie aufbrechen, geben auch ein köſtliches Eingemachtes, um es mit geſottenem Hammelfleiſche zu eſſen. Man bereitet ſie, indem man blos Eſſig darüber gießt.

Melonenmangos.

Es gibt eine beſondere, den Gärtnern wohlbekannte Sorte zu dieſem Zwecke. Schneide auf einer Seite ein kleines viereckiges Stück aus, nimm durch dieſes die Kerne heraus und miſche mit ihnen Senfſamen und aufgeſchnittenen Knoblauch, ſtopfe die Melone ſo voll, als es der Raum erlaubt und ſetze das ausgeſchnittene Stück wieder ein, umbinde ſie mit dünnem neuen Bindfaden. Siede eine ziemliche Menge Eſſig, damit auch etwas eintrocknen kann, mit Pfeffer, Salz und Ingwer und gieße ihn vier Tage nach einander über die Mangos, am letzten Tage thue Senfmehl und geriebenen Meerrettig in den Eſſig, wenn er gerade aufkocht. Bedecke den Topf feſt und ſorge, daß genug Eſſig darin ſei, da alle eingemachte Gegenſtände verderben, wenn ſie nicht gehörig bedeckt ſind. Mangos ſollten bald, nachdem ſie gepflückt, eingemacht werden. Große Gurken, Schlangengurken genannt, ſind vortrefflich, wenn man ſie auf dieſe Weiſe bereitet, und bälder zum Eſſen.

Digitized by Google

Zu merken: je öfter heißer Eſſig über jede Sorte gegoſſen wird, deſto bälder iſt ſie fertig.

Wallnüſſe einzumachen.

Wenn man eine Nadel durch ſie ſtecken kann, thue geſottenes Salzwaſſer daran, das ſtark genug iſt, um ein Ei zu tragen, nachdem es aber zuvor abgekühlt. Laſſe ſie ſechs Tage lang weichen, dann wechsle das Salzwaſſer und laß' ſie abermals ſechs Tage lang ſtehen, trockne ſie und gieße in einem Topfe eine Pökelbrühe vom beſten weißen Weineſſig mit einer guten Quantität Pfeffer, Piment, Ingwer, Muskatenblüthe, Gewürznelken, Senfſamen und Meerrettig, Alles miteinander gekocht, aber abgekühlt, darüber. Auf jedes Hundert Wallnüſſe nimm ſechs Eßlöffel voll Senfſamen und zwei bis drei Knoblauch- oder Schalottenköpfe, letztere ſind aber nicht ſo ſtark.

So bereitet, halten ſie ſich, wenn ſie gehörig bedeckt ſind, mehrere Jahre lang. Der Luft ausgeſetzt, werden ſie weich. Unter ſechs Monaten kann man ſie nicht eſſen.

Wenn man Gebrauch davon macht, koche die Pökelbrühe mit einem halben Pfunde Sardellen auf je dritthalb Maß und einem Theelöffel voll Cayennepfeffer, ſo hat man einen guten Katchup.

Eine andere Art.

Lege die Wallnüſſe in einen Topf, bedecke ſie mit dem beſten kalten Eſſig, laß' ſie vier Monate lang ſtehen, dann gieße die Brühe ab und ſiede ſo viel friſchen Eſſig, als zum Bedecken der Nüſſe nöthig iſt, füge zu je zwei Maß Eſſig ein Viertelpfund vom beſten Senf, eine aufgeſchnittene Meerrettigwurzel, ein Loth ſchwarzen Pfeffer, ein Loth Gewürznelken, zwei Loth Ingwer, ein halbes Loth Piment und eine gute Hand voll Salz, gieße das Ganze ſiedend heiß über die Wallnüſſe und bedecke ſie feſt. In drei bis vier Monaten ſind ſie zum Gebrauche tauglich und halten ſich drei Jahre lang. Man kann vier Loth Knoblauch oder Schalotten dazu nehmen, ſie dürfen aber nicht im Eſſig gekocht werden.

Aus der Pökelbrühe, in der die Wallnüſſe die erſten vier Monate ſtanden, kann man trefflichen Katchup machen.

Ein vortreffliches Verfahren, Schwämme einzumachen und deren Wohlgeſchmack zu erhalten.

Die Köpfe müſſen mit einem Stücke Flanell und Salz gerieben und von den größern die rothe innere Seite herausgenommen werden, denn wenn ſie ſchwarz ſind, ſo taugen ſie, als zu alt, nicht dazu. Streue ein wenig Salz darüber und lege ſie in einen Schmortopf, nebſt etwas Muskatenblüthe und Pfeffer, wenn der Saft heraus kommt, ſchüttle ſie gehörig und halte ſie über einem gelinden Feuer, bis Alles wieder in ſie hineingetrocknet iſt, dann gieße ſo viel Eſſig daran, daß ſie bedeckt ſind, laß' ſie noch ein Mal wärmen und dann thue Alles in gläſerne oder ſteinerne Gefäße. Sie halten ſich zwei Jahre lang und ſind vortrefflich.

Wälſche (türkiſche) Bohnen einzumachen.

Sammle ſie, ehe ſie faſerig werden und lege ſie, ohne die Enden abzunehmen, in eine ſehr ſtarke Salzbrühe, bis ſie gelb werden, laß' die

Brühe davon ablaufen und wiſche ſie mit einer Serviette trocken.' Stelle ſie in einem ſteinernen Topfe an das Feuer und gieße heißen Eſſig alle vierundzwanzig Stunden daran, laß' aber den Dampf nicht entweichen; in vier bis fünf Tagen werden ſie grün ſein.

Verfahre mit *Meerfenchel* auf dieſelbe Art.

Indiſche Kreſſe einzumachen.

Sammle ſie jung, lege ſie über Nacht in Salzwaſſer, gieße dieſes ab, dann gieße heißen Eſſig, mit ein wenig ſchwarzem und ſpaniſchem Pfeffer gekocht, darüber. Ein paar Stücke ſpaniſchen Pfeffer in den Topf gelegt, iſt eine große Verbeſſerung.

Eingemachte Zwiebeln.

Wähle im September die kleinen runden weißen Zwiebeln, ſchäle die braune Schale ab, halte einen ſehr reinen verzinnten Schmortopf mit ſiedendem Waſſer bereit, lege ſo viel Zwiebeln darein, als er bis oben faßt; ſobald ſie außen klar ausſehen, nimm ſie ſo ſchnell als möglich mit einem Spatel heraus und lege ſie auf eine reine Serviette, bedecke ſie dicht mit einer andern, brühe nun noch mehr an und fahre ſo fort. Laß' ſie liegen, bis ſie abgekühlt ſind, dann lege ſie in einen Topf oder in weit gemündete Glasflaſchen und gieße vom beſten weißen Weineſſig, gerade gewärmt, aber nicht ſiedend, darüber; wenn ſie abgekühlt, bedecke ſie. Sollte die äußere Haut einſchrumpfen, ſo ſchäle ſie ab; ſie müſſen ganz rein ausſehen.

Rothen Kohl einzumachen.

Schneide ihn in einen Durchſchlag und beſtreue jede Schichte mit Salz, laß' ihn zwei Tage lang eintrocknen, dann lege ihn in einen Topf und gieße rothen Eſſig, genug, um ihn zu bedecken, darüber und thue einige rothe Rübenſchnitten daran. Nimm von dem purpurrothen Kohle dazu. Wer den Wohlgeſchmack der Gewürze liebt, kocht ſie mit dem Eſſig. Blumenkohl nach Sproſſen zerlegt und, nachdem er geſalzen, hinzugethan, bekommt eine ſchöne rothe Farbe.

Eingemachte Citronen.

Sie müſſen klein ſein und dicke Rinden haben, reibe ſie mit einem Stücke Flanell, dann ſchneide ſie bis zur Hälfte hinab in vier Theile, aber nicht durch das Fleiſch, fülle die Spalten mit feſt hineingepreßtem Salze; ſtelle ſie vier Tage lang aufrecht in eine Schüſſel, bis das Salz ſchmilzt, wende ſie drei Mal täglich in ihrem eigenen Safte um, bis ſie weich ſind, mache genug Pökelbrühe, um ſie zu bedecken, aus Roſinenſtengeleſſig, der Salzbrühe der Citronen, Jamaikapfeffer und Ingwer, ſiede ſie und ſchäume ſie ab, wenn ſie abgekühlt, lege die Citronen, nebſt vier Loth Senfſamen und zwei Knoblauchzehen auf ſechs Citronen, hinein. Wenn die Citronen gebraucht werden, kann man die Pökelbrühe nützlich zu Fiſch- oder andern Saucen benützen.

Oliven.

Es gibt dreierlei Arten, franzöſiſche, ſpaniſche und italieniſche, die nach Geſchmack und Ausſehen verſchieden ſind und je nach der Art, die man vorzieht, gewählt werden müſſen.

Digitized by Google

Paſteten, Backwerk, Puddings, Klöße ꝛc.

Paſteten.

Bemerkungen über Paſteten.

Es gibt wenige Artikel in der Kochkunſt, welche allgemeiner beliebt ſind, als ſchmackhafte Paſteten, und man kann ſie aus einer großen Menge verſchiedenartiger Gegenſtände bereiten. Einige ſind am beſten kalt zu eſſen und in dieſem Falle darf kein Nierenfett zu dem dazu verwendeten Füllſel genommen werden. Wird eine Paſtete entweder aus Fleiſch bereitet, das mehr Zeit bedarf, um es völlig weich zu machen, als das Backen des Teiges zuläßt, oder wenn ſie in einer irdenen Paſtetenform zu Tiſche gegeben werden ſoll, ſo iſt nachſtehende Vorſchrift bei der Bereitung zu beobachten:

Nimm drei Pfund von dem aderigen Stücke eines Ochſenfleiſches (z. B.), das Fettes und Mageres hat, waſche es und würze es mit Salz, Pfeffer, Muskatenblüthe und Piment, zu feinem Pulver geſtoßen, reibe dieſe gut ein; ſtelle es in einem Schmortopfe, der es gerade faßt, an ein gelindes Feuer, thue ein Stückchen Butter von etwa vier Loth daran und bedecke es dicht, laß' es gerade nur in ſeinem eigenen Dampfe gelinde kochen, bis es einzuſchrumpfen anfängt. Wenn es wieder kalt iſt, thue mehr Gewürze, Füllſel und Eier dazu, und wenn die Paſtete auf einer Schüſſel ſteht, thue ein wenig Kraftfleiſchbrühe vor dem Aufſtellen daran; iſt ſie aber blos in einem Teige, ſo thue die Fleiſchbrühe erſt daran, wenn ſie kalt und zur Gallerte geworden iſt, wie es oben Seite 131 und 132 beſchrieben. Füllſel kann ſowohl unter als über das Fleiſch gelegt werden, wenn man es in Klößen vorzieht.

Den Backofen gehörig zu heizen, iſt für das Backen ſehr weſentlich. Bei leichtem Teige muß er mäßig warm ſein; iſt er zu ſehr erwärmt, ſo brennt der Teig an und geht nicht gut auf; iſt er zu ſchwach erwärmt, ſo wird dieſer nicht ausgebacken, geht nicht auf und bekommt keine Farbe.

Geformte Paſteten müſſen in einem Bratofen gebacken werden, ſonſt fällt die Kruſte ab. Die Köchin muß die jedem Artikel angemeſſene Wärme genau kennen, da das Oeffnen des Thürchens, um den Verlauf zu beobachten, Luft einläßt und oft die Paſteten verdirbt.

Kuchen oder Torten, die man in den Ofen bringt, nachdem ſie überzuckert worden, bedürfen nur ſo viel Wärme, um gerade hart zu werden.

Stehender oder geformter Teig zu Fleiſchpaſteten, Hühnern ꝛc.

Siede Waſſer mit ein wenig gutem Speck und einer gleichen Menge friſchem Bratenfette oder Butter, aber nicht viel von beiden. So lange es noch warm iſt, miſche es mit ſo viel Semmelmehl, als nöthig, mache den Teig ſo ſteif als möglich, bis er ganz glatt iſt, was durch gehöriges Arbeiten mittelſt Knetens und Klopfens mit einem Rollholze geſchieht. Wenn er ganz glatt, ſo lege einen Klumpen in eine Serviette oder unter eine Schüſſel bis er völlig kalt iſt.

Wer nicht gut gewandt iſt, einen Paſtetenteig zu errichten, kann, wie folgt, verfahren: Rolle den Teig zur gehörigen Dicke aus und ſchneide

Digitized by Google

das Ober- und Untertheil der Paſtete, dann ein langes Stück für die Seite aus. Verklebe das Untertheil an den Seiten mit einem Ei, ziehe das erſtere ein wenig weiter heraus und hefte beides zuſammen, beſtreiche die Ränder des Teiges mit einem Ei, damit ſie an die Seiten ankleben. Fülle die Paſtete, lege den Deckel darauf und befeſtige ihn an den Seiten. Daſſelbe Verfahren, den Teig mit einander zu verbinden, iſt zu beobachten, wenn die Seiten in eine blecherne Form gepreßt werden, in welcher der Teig gebacken wird, nachdem er gefüllt und bedeckt iſt, aber im letztern Falle muß die Blechform mit Butter beſtrichen und ſorgfältig abgenommen werden, nachdem die Paſtete fertig und da die Form an den Seiten gewöhnlich eine hellere Farbe läßt, als ſich gehört, ſo muß die Paſtete noch ein Mal auf eine Viertelſtunde in den Ofen gethan werden. Beſtreiche ſie zuvor mit einem Ei mittelſt einer Feder.

Perigordpaſtete.

Mache eine Füllſel, hauptſächlich aus friſchen Trüffeln, einer kleinen Menge Baſilicum, Thymian, Peterſilie, Majoran, der Leber von irgend einem Wildfleiſche (wenn von Schnepfen, ſo nimm dieſe und die Eingeweide mit Ausnahme des kleinen Sackes), eine kleine Menge fetten Speck, einige Brodkrumen, das Fleiſch von wildem oder zahmem Geflügel, Pfeffer und Salz. Spicke die Brüſte von Faſanen, Rebhühnern, Schnepfen, Waſſerhühnern oder anderm Geflügel, das man gerade hat, mit Speck von verſchiedener Größe, ſchneide die Beine und Flügel von dem Rücken ab und theile die letztere. Würze Alles mit weißem Pfeffer, ein wenig ſpaniſchem Pfeffer, Muskatenblüthe und Salz. Mache einen dicken ſtehenden Teig, um ihn mit vorſtehenden Gegenſtänden zu füllen, man hält es für beſſer, als eine Schüſſel, doch thut es auch dieſe. Faſſe ihn dicht mit feinem, friſchem, fettem Specke ein, dann bedecke die Paſtete mit Füllſel und lege die verſchiedenen Theile des Wildes leicht darauf, nebſt ganzen friſchen Trüffeln und theile das Füllſel dazwiſchen und darüber, ſorge aber, daß die Gegenſtände nicht ſo unter einander kommen, daß ſie zu wenig gebacken werden. Ueber das Ganze lege fette Speckſchnitten und dann einen dicken Deckel von gewöhnlichem Teige darauf. Backe es langſam, je nach der Größe der Paſtete, die eine geraume Zeit erfordert.

Einige werden mit ganzen Faſanen in der Mitte bereitet und das andere Wild aufgeſchnitten und darum her gelegt.

Aalpaſtete.

Schneide die Aale der Länge nach in zwei- bis dreizöllige Stücke, nachdem zuvor die Haut abgezogen, würze ſie mit Pfeffer und Salz und lege ſie in die Schüſſel, nebſt einigen Stückchen Butter und ein wenig Waſſer und bedecke ſie mit Teig. Aale von mittlerer Größe ſind die beſten.

Stockfiſchpaſtete.

Nimm einen mittlern oder kleinern Stockfiſch, ſalze ihn über Nacht gut ein, am folgenden Tage waſche ihn, würze ihn mit Pfeffer, Salz und ſehr wenig Muskatennuß, lege ihn in eine Schüſſel und thue etwas Butter und ein wenig gute Fleiſchbrühe daran. Bedecke ihn mit dem Teige, und, wenn er fertig, thue Sauce von einem Eßlöffel voll Fleiſchbrühe, einem

Digitized by Google

Achtelſchoppen Rahm, ein wenig Weizenmehl und Butter, eine Scharre von Citronen und Muskatennuß dazu und laß' es ein Mal kochen. Auſtern kann man auch hinzuthun.

Makrelen thun es auch, aber ſalze ſie nicht, ehe ſie gebraucht werden.

Peterſilie kann man ſchneiden und ſtatt Auſtern hinzuthun.

Eine unvergleichliche Paſtete von gedörrten Stockfiſchen (lingpie).

Weiche ein Stück vom dünnen Theile ein und waſche das Salz aus, koche es langſam, ſchäle die Haut ab und lege den Fiſch ſchichtenweiſe mit aufgeſchnittenen harten Eiern in eine Schüſſel, thue gehackte Peterſilie, nebſt vier Loth Butter ſtückweiſe darunter, bis die Schüſſel beinahe voll iſt, gieße eine Würze aus einem großen Theelöffel voll Fleiſchbrühe mit geſtoßener Muskatenblüthe und weißem Pfeffer daran. Lege einen guten aufgelaufenen Teig darauf, und wenn dieſer hinreichend gebacken, gieße eine Taſſe warmen Rahm daran.

Schollenpaſtete.

Löſe die Gräthen von einigen Schollen aus und ſchneide die Floßen dicht ab, würze die Fiſche mit einer Miſchung von Salz, Pfeffer, ein wenig Muskatennuß und geſtoßener Muskatenblüthe und lege ſie in Schichten mit Auſtern, dieß iſt ein vortreffliches Gericht. Ein paar mittelgroße Schollen reichen hin und ein halbes Hundert Auſtern. Thue in die Schüſſeln die Auſternbrühe, zwei bis drei Eßlöffel voll Fleiſchbrühe und ein wenig Butter. Wenn die Paſtete aus dem Ofen kommt, gieße eine Taſſe voll dicken, mit einem Theelöffel voll Semmelmehl aufgekochtem Rahm daran.

Garnelenpaſtete.

Schäle drei Schoppen Garnelen, oder wenn ſie ſehr geſalzen ſind, würze ſie blos mit Muskatenblüthe und ein paar Gewürznelken. Hacke zwei bis drei Sardellen, miſche dieſe mit dem Gewürze und dann thue es an die Garnelen. Lege etwas Butter in die Schüſſel, darauf die Garnelen, nebſt einem Glaſe ſcharfem weißem Wein. Der Teig muß leicht und dünn ſein. Sie brauchen nicht lange zum Backen.

Hummern- oder Krebspaſtete.

Siede zwei Hummern oder drei Krebſe, nimm die Schwänze ab, ſchneide ſie in zwei Theile, nimm den Darm heraus, ſchneide jeden in vier Stücke und lege ſie in eine kleine Schüſſel, dann lege das Fleiſch der Scheeren und das aus dem Körper herausgenommene hinzu, nimm die unreinen Theile von letzterm weg, den Rogen ſtoße in einem Mörſer, ebenſo alle Schalen, laſſe ſie mit ein wenig Waſſer, zwei bis drei Eßlöffeln voll Eſſig, Pfeffer, Salz und ein wenig geſtoßener Muskatenblüthe dämpfen, ein großes Stück in Semmelmehl gerollter Butter muß hinzugethan werden, wenn das Gute aus den Schalen ausgezogen iſt, laß' es ein bis zwei Mal kochen und gieße es geſeiht in die Schüſſel, ſtreue einige Brodkrumen darüber und thue einen Teig über Alles, backe es langſam, aber blos bis der Teig gebacken iſt.

Digitized by Google

Eine merkwürdig gute Fiſchpaſtete.

Siede zwei Pfund kleine Aale, nachdem die Floßen dicht abgeſchnitten, nimm das Fleiſch heraus und thue die Gräthen in die Brühe, nebſt ein wenig Muskatennuß, Pfeffer, Salz und einer Zwiebelſchnitte, ſiede es, bis es ganz fett iſt und ſeihe es. Mache ein Füllſel aus dem Fleiſche, einer Sardelle, Peterſilie, Citronenſchalen, Salz, Pfeffer, Brodkrumen und einem Viertelpfund warm gemachter Butter und lege es in eine Schüſſel. Nimm das Fleiſch von Schollen, kleinen Stockfiſchen oder zubereiteten Meerbutten und lege dieß auf das Füllſel, nachdem jenes zuvor mit Salz und Pfeffer eingerieben worden, gieße die Brühe darüber und backe die Paſtete.

Von den Stockfiſchen oder Schollen müſſen die Floßen und Häute abgenommen werden.

Pilchard- und Lauchpaſtete.

Reinige und häute den weißen Theil von einigen großen Lauchſtengeln, brühe ſie in Milch und Waſſer und lege ſie ſchichtenweiſe in eine Schüſſel und zwiſchen die Schichten zwei bis drei geſalzene Pilchards, die den Tag zuvor einige Stunden in Waſſer gelegt worden. Bedecke das Ganze mit einem guten einfachen Teige. Wenn die Paſtete aus dem Backofen kommt, lüpfe die Seitenkruſte mit einem Meſſer auf und laß' alle Brühe auslaufen, dann gieße anderthalb Schoppen gebrühten Rahm daran.

Auſternpaſtete.

Beim Oeffnen der Auſtern gieße den Saft ab und ſeihe ihn, koche jene halb, nachdem ihnen zuvor die Bärte abgenommen. Laß' Kalbsbröschen ebenfalls halb ſieden, ſchneide ſie dann in Stücke und lege ſie ſchichtenweiſe auf die Auſtern, würze ſie ſehr leicht mit Salz, Pfeffer und Muskatenblüthe. Dann gieße eine halbe Theetaſſe voll von dem Auſternſafte und ebenſoviel Kraftfleiſchbrühe daran. Backe ſie in einem gelind erwärmten Backofen und vor dem Serviren gieße eine Theetaſſe voll Rahm, noch ein wenig Auſternſaft und eine Taſſe voll weiße Kraftfleiſchbrühe daran, Alles erwärmt, aber nicht geſotten.

Beefſteak-Paſtete.

Nimm Beefſteaks von einem gehörig lang aufgehängten Ochſenfleiſche, klopfe ſie gelinde mit einem kreisrunden Steakklopfer, würze ſie mit Pfeffer, Salz und ein wenig ſehr fein gehackten Schalotten. Rolle jede Schnitte mit einem guten Stücke Fett und fülle die Schüſſel damit. Umgebe den Rand mit einem Teige, der blos einen Zoll unter den Rand geht und gieße eine Taſſe voll Waſſer oder Fleiſchbrühe in die Schüſſel. Bedecke die Paſtete mit einem ziemlich dicken Teigdeckel und ſtelle ſie in einen mäßig erwärmten Backofen.

Beefſteak- und Auſternpaſtete.

Bereite die Schnitten, wie vor, jedoch ohne ſie in Fett zu rollen und lege ſie ſchichtenweiſe mit Auſtern in die Schüſſel. Dämpfe den Saft und die Bärte der letztern, nebſt einem Stückchen Citronenſchale, Muskatenblüthe und einem Peterſilienzweige. Wenn die Paſtete gebacken, koche mit dem Obigen drei Eßlöffel voll Rahm und zwei Loth in Mehl geriebener Butter. Seihe es und gieße es in die Schüſſel.

Digitized by Google

Kalbfleiſchpaſtete.

Nimm das Mittel- oder Endſtück von einem kleinen Halſe, würze es und lege dazu einige magere Speck- oder Schinkenſchnitten, oder auch nicht. Wünſcht man ihm einen hohen Wohlgeſchmack zu geben, ſo füge Muskatenblüthe, Cayennepfeffer und Muskatennuß zum Salz und Pfeffer, ſowie auch Füllſel und Eier, und nach Gefallen können auch Trüffeln, Morcheln, Schwämme, Bröschen in kleine Stücke geſchnitten und gebleichte Hahnenkämme hinzugethan werden. Halte eine fette Kraftfleiſchbrühe bereit, um ſie nach dem Backen daran zu gießen. Die Paſtete iſt aber auch ohne irgend eine der letztern Zugaben ſehr gut.

Eine reichere Kalbfleiſchpaſtete.

Schneide Schnitten von einem Halsſtücke oder einer Kalbsbruſt, würze ſie mit Pfeffer, Salz, Muskatennuß und ſehr wenig geſtoßenen Gewürznelken. Schneide zwei Bröschen auf und würze ſie auf dieſelbe Weiſe. Lege einen aufgelaufenen Teig auf den Rand der Schüſſel, dann das Fleiſch, hartgeſottene Eierdottern, die Bröschen und einige Auſtern darein, bis die Schüſſel faſt angefüllt iſt. Darüber einige ſehr dünne Schinkenſchnitten und fülle die Schüſſel mit Waſſer vollends auf, bedecke ſie und wenn ſie aus dem Backofen genommen wird, gieße zum Deckel hinein mittelſt eines Trichters ein wenig Kalbfleiſchkraftbrühe und fetten Rahm, mit einander erwärmt. Belege die Kruſte mit einem Papiere, damit ſie nicht zu braun werde.

Kalbfleiſch- (oder Hühner-) und Peterſilienpaſtete.

Schneide einige Schnitten vom Halsſtücke oder der Keule eines Kalbes; wenn es das letztere iſt, wähle das Knieſtück. Würze ſie mit Salz, brühe ein wenig Peterſilie, die von den Stengeln abgepflückt und drücke ſie trocken aus, ſchneide ſie ein wenig und lege ſie auf den Grund der Schüſſel, dann das Fleiſch nach und ſo weiter ſchichtenweiſe. Fülle die Schüſſel mit friſcher Milch an, aber nicht ſo hoch, daß ſie die Kruſte berührt. Bedecke die Paſtete und wenn ſie gebacken, gieße ein wenig von der Milch aus und dafür dreiviertel Schoppen guten gebrühten Rahm zu. Hühner können abgehäutet aufgeſchnitten und auf dieſelbe Weiſe behandelt werden.

Paſtete von kaltem Kalb- oder Hühnerfleiſche.

Lege einen Teig in eine ſeichte Paſtetenſchüſſel und fülle ihn mit folgender Miſchung an: Schneide kaltes Kalb- oder Hühnerfleiſch klein, ſowie halb ſo viel Schinken, meiſtens magern, gieße ein wenig Rahm hinzu, würze es mit weißem Pfeffer, Salz, ein paar Scharren Muskatennuß und einem Stückchen Knoblauch oder Schalotten, ſo fein als möglich geſchnitten. Mache einen Deckel von Teig und nimm ihn nach dem Backen aus der Schüſſel, oder backe den Teig mit einem Stücke Brod darein, um ihn hohl zu erhalten und wärme das Füllſel mit ein wenig Rahm und gieße es hinein.

Kalbsolivenpaſtete.

Bereite die Oliven, wie Seite 70 angegeben, lege ſie rings in der Schüſſel herum an einander auf, in der Mitte am höchſten. Fülle ſie faſt mit Waſſer auf und bedecke ſie. Thue Kraftfleiſchbrühe, Rahm, Semmelmehl und Schwammpulver an die Paſtete, wenn ſie gebacken.

Digitized by Google

Kalbskopfpaſtete.

Dämpfe ein Kalbskniestück, bis es zum Eſſen tauglich, nebſt zwei Zwiebeln, einigen Scharren Hauſenblaſe, einem Bündel Küchenkräutern, einem Blättchen Muskatenblüthe und einigen Pfefferkörnern, in einem Maß Waſſer, hebe die Brühe für die Paſtete auf. Schneide ein wenig von dem Fleiſche zu Klößen ab und gib das andere zu eſſen, laß' aber die Knochen in der Fleichbrühe, bis ſie recht gut iſt. Koche den Kopf halb und ſchneide ihn in Quadrätchen, lege eine Schichte Schinken auf den Grund, dann etwas vom Kopfe, zuerſt fettes, dann Mageres, mit Fleiſchklößen und hartgeſottenen Eiern, in zwei Hälften geſchnitten und ſofort bis die Schüſſel voll iſt, trage aber Sorge, die Stücke nicht zu dicht auf einander zu legen, ſonſt wird die Paſtete zu feſt und es bleibt kein Raum für die Gallerte übrig. Das Fleiſch iſt zuvor ziemlich ſtark mit Pfeffer und Salz und ein paar Scharren Muskatennuß zu würzen. Gieße ein wenig Waſſer und ein wenig Fleiſchbrühe in die Schüſſel und bedecke ſie mit einem ziemlich dicken Teige, backe die Paſtete in einem gelind erwärmten Ofen und wenn ſie fertig iſt, gieße ſo viel Brühe nach, als ſie möglicherweiſe faſſen kann und ſchneide ſie nicht an, bis ſie völlig abgekühlt, wobei ein ſehr ſcharfes Meſſer angewendet und zuerſt ein großes Stück ausgeſchnitten werden muß, das bis auf den Boden der Schüſſel hinabgeht und wenn dieß geſchehen, können erſt dünnere Stücke abgeſchnitten werden. Die verſchiedenen Farben und die klare Gallerte bieten einen ſehr ſchönen marmorirten Anblick dar.

Eine kleine Paſtete, zum Warmverſpeiſen, kann auch gemacht werden, die, mit vielen Gewürzen, Auſtern, Schwämmen, Trüffeln, Morcheln ꝛc., ein ſehr gutes Ausſehen hat.

Die kalte Paſtete kann man mehrere Tag elang aufbewahren. Schnitten davon geben eine ſehr elegante Zuſpeiſe.

Anſtatt Hauſenblaſe kann man einen Kalbsfuß oder Kuhfuß anwenden, wenn die Gallerte vielleicht nicht ſteif genug iſt.

Die eingemachten Zungen früher gebrauchter Kalbsköpfe kann man ebenfalls, um eine Abwechſelung in die Farben zu bringen, anſtatt des oder neben dem Schinken, aufgeſchnitten, einlegen.

Vortreffliche Schweinefleiſchpaſteten zum Kaltverſpeiſen.

Mache einen gewöhnlichen ſtehenden Teig in runder oder ovaler Form, wie man es wünſcht; halte die Abſchnitte und kleinere Stücke vom Schweinefleiſche bereit, die man beim Schlachten abſchneidet, und wenn dieſe nicht hinreichen, nimm das Fleiſch von einem Knochen dazu, klopfe es gehörig mit einem Rollholze, würze es mit Pfeffer und Salz und halte das Fette vom Magern abgeſondert. Lege es ſchichtenweiſe ganz dicht bis zum Rande auf einander, dann den Deckel darauf, ſchneide den Rand ganz glatt und drücke ihn, backe die Paſtete in einem gelind erwärmten Bratofen. Vorſchriften für die Anlegung des Teiges werden hiernach gegeben werden. Das Schweinefleiſch kann auch in eine gewöhnliche Schüſſel gelegt und ein ganz einfacher Teig darin angebracht werden; die Paſtete wird eben ſo gut. In dieſe darf weder ein Knochen noch Waſſer gebracht werden, die Außen-

Digitized by Google

ſeite der Stücke bleiben hart, wenn ſie nicht klein geſchnitten und feſt auf einander gedrückt werden.

Hammelfleiſchpaſtete.

Schneide aufgehängt geweſenes Hammelfleiſch vom Hals- oder Lendenſtücke in Schnitten, klopfe ſie und ſchneide einen Theil von dem Fette ab. Würze dieſe mit Salz, Pfeffer und einer kleinen Zwiebel, gieße ein wenig Waſſer auf den Boden der Schüſſel und lege einen dünnen Teig an den Rand, dann bedecke ſie mit einem mäßig dicken Teige. Oder mache kleine Paſtetchen von ſtehendem Teige, zerhacke jedes Bein der Schnitten in zwei Theile, um ſie zu verkleinern, würze, bedecke ſie und glätte den Rand. Wenn ſie gebacken, gieße in jede einen Eßlöffel voll Hammelfleiſchkraftbrühe.

Gefüllte Paſtete.

Schneide Aepfel wie für andere Paſteten auf und lege ſie in Reihen mit Hammelſchnitten, ſchneide Zwiebeln klein und ſtreue ſie darüber, ſowie auch etwas Zucker.

Lammfleiſchpaſtete.

Mache ſie aus Schnitten vom Lenden-, Hals- oder Bruſtſtücke, die Bruſt eines im Hauſe gemäſteten Lammes iſt einer der delikateſten Gegenſtände, die man eſſen kann. Das Fleiſch muß ſehr leicht mit Pfeffer und Salz gewürzt und die Knochen herausgenommen werden, aber nicht die Knorpeln, auch iſt eine kleine Menge warmgemachter geſtandener Fleiſchbrühe daran zu ſchütten, doch darf die Paſtete nicht angeſchnitten werden, bis ſie kalt iſt, vor dem Backen ſind zwei Eßlöffel voll Waſſer daran zu ſchütten.

Weidelämmer geben vortreffliche Paſteten und können entweder ausgebeint werden oder nicht, jenes iſt vielleicht das Beſte. Würze ſie blos mit Pfeffer und Salz, ſchütte vor dem Backen zwei Eßlöffel voll Waſſer daran und ebenſoviel Fleiſchbrühe, wenn die Paſtete aus dem Ofen kommt.

NB. Da Fleiſchpaſteten fett ſind, ſo iſt es am beſten, die Brühe an einer Seite herauszulaſſen und ſie in der Mitte durch einen Trichter wieder hineinzugießen, auch kann man noch ein wenig hinzu thun.

Hühnerpaſteten.

Schneide zwei junge Hühner auf, würze ſie mit weißem Pfeffer, Salz, ein wenig Muskatennuß und — Blüthe, Alles zum feinſten Pulver geſtoßen, ebenſo mit ein wenig Cayennepfeffer. Lege die Hühnerſtücke, Schinken- oder friſche Speckſchnitten, Füllſelklöße und hartgeſottene Eier abwechſelungsweiſe in Schichten in die Paſtete. Wird ſie in einer Schüſſel gebacken, ſo gieße ein wenig Waſſer daran, bei ſtehendem Teige aber nicht. Zur Zeit, wo ſie aus dem Ofen genommen wird, halte eine Kraftbrühe von einem Kalbsknie- oder kleinem Halsſtücke, nebſt einigen Hammelskeulenknochen, mit Kräutern, Zwiebeln, Muskatenblüthe und weißem Pfeffer gewürzt, bereit. Soll die Paſtete warm geſpeiſt werden, ſo kann man Trüffeln, Morcheln, Schwämme ꝛc. hinzuthun, aber nicht, wenn ſie kalt geſpeiſt wird. Wenn man ſie in einer Schüſſel bereitet, ſo gieße ſo viel Fleiſchbrühe daran, als zum Füllen nöthig iſt, bei einem ſtehenden Teige

aber muß die Brühe klar geſeiht und dann kalt als Gallerte daran gethan werden. Um die Gallerte klar zu machen, kann man ſie mit zwei Eiweiß ein Mal aufkochen, nachdem das Fleiſch hinweggenommen und dann ſeihe ſie durch ein feines Schleierſieb.

Kaninchen, wenn ſie jung und bei Fleiſche ſind, thun es eben ſo gut, ihre Beine müſſen abgeſchnitten und der Bruſtknochen zu Bereitung der Fleiſchbrühe genommen werden.

Paſtete von jungen Gänſen.

Beine zwei junge, ziemlich große Gänſe aus, nachdem ſie zuvor von jedem Flaume ſorgfältig befreit und ſäuberlich gebrannt worden. Waſche ſie rein und würze ſie ſtark mit Salz, Pfeffer, Muskatenblüthe und Piment. Lege eine in die andere und preſſe ſie ſo feſt als möglich, die Füße einwärts gezogen, an einander. Lege ziemlich viel Butter darauf und backe ſie entweder mit oder ohne Teig, im letztern Falle muß ein Deckel feſt auf die Schüſſel anſchließen, um den Dampf darin zu erhalten. Die Paſtete hält ſich lang. Kraftfleiſchbrühegallerte kann beim Auftragen daran gegoſſen werden.

Staffordſhirer Gänſepaſteten

werden mit Geflügel, das, wie vorbeſchrieben, zubereitet und gewürzt iſt, gemacht. Eine Gans hat außen zu liegen, auf dieſe folgt ein Truthahn, eine Ente, ein Huhn und dann kleineres Geflügel, Zunge und Füllſel. Letzteres kann auch den Raum zwiſchen dem Teige und dem Geflügel ausfüllen und in der Mitte wegbleiben. Der Teig muß verziert und auf der Spitze eine Blume oder ein Knopf angebracht werden, woran der Deckel aufzuheben iſt, der nicht aufgeſchnitten werden darf, ſondern ganz gelaſſen werden muß, um die Paſtete zu bedecken.

Eine kleinere, minder koſtſpielige kann man ohne die Gans und den Truthahn machen.

Entenpaſteten.

Beine eine ausgewachſene junge Ente und ein Huhn aus, waſche ſie und würze ſie mit Pfeffer und Salz und einem kleinen Theile Muskatenblüthe und Piment, zum kleinſten Pulver geſtoßen. Lege das Huhn innerhalb der Ente und in die Mitte des erſtern eine roth eingepökelte, ſehr weich geſottene und geſchälte Kalbszunge. Preſſe das Ganze feſt, die Häute der Beine müſſen einwärts gezogen werden, damit der Körper der Vögel ganz glatt ſei. Wenn man will, kann man den Raum zwiſchen den Seiten des Teiges mit einem feinen Füllſel ausfüllen, das nach dem zweiten Füllſelrecepte zu bereiten iſt, welches S. 143 mitgetheilt ward. Backe die Paſtete in einem gelind erwärmten Ofen, entweder in einem ſtehenden Teige, oder in einer Paſtetenſchüſſel, mit einer gezierten dicken Kruſte.

Die Köchin muß das Ausbeinen der Vögel damit beginnen, daß ſie zuerſt den Bruſtknochen herausnimmt, worauf ſie Raum genug hat, den Rückgrath mit einem ſcharfen kleinen Meſſer auszulöſen und hernach die Knochen der Beine. Die Haut muß ganz erhalten und das Fleiſch von den Füßen einwärts geſchoben werden.

Digitized by Google

Gänſekleinpaſtete.

Nachdem das Gekröſe von Gänſen oder Enten ſehr reinlich geſäubert, dämpfe es in einer kleinen Menge Waſſer, mit Zwiebeln, ſchwarzem Pfeffer und einem Bündel Gewürzkräutern, bis es beinahe fertig iſt. Laß' es abkühlen, und reicht es nicht hin, um die Schüſſel zu füllen, ſo lege eine Schnitte von Rind-, oder Kalb- oder zwei von Hammelfleiſch auf den Grund. Gieße die Brühe von dem gedämpften Gänſeklein daran, um ſie mit dem Fleiſche backen zu laſſen, und wenn dieß geſchehen, ſo gieße noch einen großen Theelöffel voll Rahm an die Paſtete.

Aufgeſchnittene Kartoffeln dazu gefügt, eſſen ſich ſehr gut.

Kaninchenpaſtete.

Schneide zwei Kaninchen und ein Pfund fettes und mageres Schweinefleiſch, das ein paar Wochen eingepökelt war, in kleine Stückchen, lege ſie, wenn ſie mit Pfeffer und Salz gewürzt ſind, in eine Schüſſel. Koche die Lebern halb und ſtoße ſie in einem Mörſer, mit demſelben Gewichte an fettem Specke und entbarteten Auſtern, etwas Pfeffer, Salz, Muskatenblüthe und Gewürzkräutern, fein gehackt. Mache aus dieſem Allem kleine Klöße und vertheile ſie in der Schüſſel mit einigen Artiſchockenknöpfen, in Würfel geſchnitten. Scharre eine halbe Muskatennuß darüber und thue drei Viertelſchoppen Portwein und ebenſoviel Waſſer daran. Bedecke die Paſtete mit einem ziemlich dicken Teige und backe ſie eine Stunde lang in einem ziemlich, aber nicht allzuſehr erwärmten Backofen.

NB. Alle aus friſchem Fleiſche oder Geflügel bereiteten Paſteten werden durch eine Schichte fein gehacktes Wurſtfleiſch verbeſſert, wenn man dieß liebt.

Taubenpaſtete.

Reibe die Tauben innen und außen mit Pfeffer und Salz ein, in die letzte lege ein Stückchen Butter und, wenn man will, ein wenig Peterſilie, mit den Lebern und etwas von derſelben Würze gehackt. Auf den Boden der Schüſſel lege ein Beefſteak und die Tauben darauf, je zwiſchen zwei ein hartgeſottenes Ei. Gieße eine Taſſe Waſſer in die Schüſſel und iſt ein Schinken im Hauſe, ſo lege ein Stückchen davon auf jede Taube, dieß verbeſſert den Wohlgeſchmack ſehr.

Zu merken, daß, wenn Schinken zu Kraftfleiſchbrühen oder Paſteten abgeſchnitten wird, der untere Theil immer vor dem Haupttheile zu nehmen iſt.

Würze die Magen und zwei Flügelſtücke und lege ſie in die Mitte der Paſtete, darüber aber ſtecke in eine in dem Teige angebrachte Oeffnung drei reinlich geſäuberte Füße, um zu zeigen, was für eine Paſtete es ſei.

Rebhühnerpaſtete.

Rupfe und brenne vier Rebhühner, ſchneide die Beine am Kniegelenke ab, würze ſie mit Pfeffer, Salz, gehackter Peterſilie, Quendel und Schwämmen. Lege eine Kalbs- und eine Schinkenſchnitte auf den Boden der Schüſſel, darauf die Rebhühner und gieße drei Viertelſchoppen guter Fleiſchbrühe darüber. Mache einen aufgelaufenen Teig an den Rand der Schüſſel und

Digitized by Google

einen Deckel von demſelben Teige, beſtreiche dieſen mit einem Ei und backe die Paſtete eine Stunde.

Haſenpaſtete zum Kaltſpeiſen.

Würze den Haſen, nachdem er aufgeſchnitten und backe ihn mit Eiern und Füllſel in einem ſtehenden Teige oder in einer Schüſſel. Wenn ſie aufgetragen werden ſoll, ſchneide den Deckel ab und bedecke ſie mit der S. 131 beſchriebenen Gallerte.

Eine franzöſiſche Paſtete.

Lege einen aufgelaufenen Teig rings um den Rand einer Schüſſel an und darein entweder Kalbfleiſch in Schnittchen, Kaninchen oder Hühner, zerſchnitten, mit Füllſelklößen, Bröschen in Stücke geſchnitten, Artiſchocken und einige Trüffeln.

Gemüſepaſtete.

Brühe und bleiche einige breite Bohnen, ſchneide junge gelbe Rüben, Steckrüben, Artiſchocken, Schwämme, Zwiebeln, Salatköpfe, Peterſilie, Sellerie auf und thue Erbſen dazu, oder nimm davon, was gerade zu haben iſt. Dämpfe ſie mit ein wenig guter Kalbfleiſchkraftbrühe, würze ſie mit Pfeffer und Salz, backe einen Teig über einer Schüſſel, die auch am Rande damit zu umgeben iſt und lege einen umgekehrten Kelch, mit dem Boden aufwärts gerichtet, darein, um das Einſinken zu verhüten. Wenn der Teig gebacken, gieße die gedämpften Gemüſe in die Schüſſel und lege die Kruſte darüber. Wintergemüſe können in dieſer Jahreszeit auf dieſelbe Weiſe benützt werden. Eine Taſſe Rahm iſt eine gute Verbeſſerung.

Maccaronipaſtete.

Schwelle acht Loth Röhrenmaccaroni mit einer großen Zwiebel in Milch an. Lege eine Schichte auf den Boden einer Paſtetenſchüſſel, nebſt einigen Stückchen Butter und geſchabtem Glouceſter oder Parmeſankäſe leicht darüber geſtreut. Bedecke das Ganze mit einem gutgewürzten Beefſteak, dann wieder eine Schichte Maccaroni, dann einem zerlegten und gewürzten Huhne, dann einem zweiten Beefſteak, endlich abermals Maccaroni, Stückchen Butter und geſchabtem Käſe, welche ſtatt des Deckels dienen. Backe die Paſtete in einem mäßig erwärmten Ofen.

Peterſilienpaſtete.

Lege ein Huhn, oder einige Knochen von einem Kalbshalsſtücke, gewürzt, in eine Schüſſel, brühe einen Durchſchlag voll in Milch eingemachter Peterſilie an, würze ſie und thue ſie zu dem Fleiſche, nebſt einer Theetaſſe voll guter Fleiſchbrühe oder ſchwacher Kraftfleiſchbrühe irgend einer Art. Wenn die Paſtete gebacken, gieße darein drei Achtelſchoppen gebrühten Rahm, nebſt einem in Semmelmehl geriebenen Stückchen Butter von der Größe einer Wallnuß. Schüttle ſie, um dieß mit der bereits darin befindlichen Brühe zu vermiſchen.

Salat-, weiße Senf- oder Spinatblätter können zu der Peterſilie gethan und gebrüht werden.

Rübenpaſtete.

Würze Hammelſchnitten mit Salz und Pfeffer und behalte die Enden der Halsknochen zurück, um ſie über die Rüben zu legen, die in kleine Würfel geſchnitten und auf die Hammelſchnitten gelegt werden müſſen.

Digitized by Google

Gieße zwei bis drei gute Eßlöffel voll Milch daran. Man kann auch aufgeſchnittene Zwiebeln daran thun. Bedecke dieß mit einem Teige.

Kartoffelpaſtete.

Schäle einige Kartoffeln und ſchneide ſie in Schnitten, würze ſie, ebenſo ein wenig Hammel-, Rind-, Schweine- oder Kalbfleiſch. Lege ſie in Schichten mit dem Fleiſche auf.

Kräuterpaſtete.

Pflücke zwei Hände voll Peterſilien von den Stielen ab, halb ſo viel Spinat, zwei Salatköpfe, ein wenig Senf und Kreſſe, einige Borage- und weiße Mangoldblätter, waſche ſie und ſiede ſie ein wenig, dann laß' ſie abtrocknen und drücke das Waſſer aus, ſchneide ſie klein, miſche ſie und lege ſie in eine Schüſſel, beſtreue ſie mit Salz, miſche einen dünnen Teig von Semmelmehl, zwei Eiern, anderthalb Schoppen Rahm und drei Viertelſchoppen Milch und gieße ihn an die Kräuter, bedecke ſie mit einem Teige und backe ſie.

Backwerk.

Bemerkungen über Backwerk.

Wer in Bereitung des Backwerkes wohl erfahren iſt, wird nie einen Theil davon an der Schüſſel oder auf dem Brette, in oder auf denen es bereitet wird, ankleben laſſen. Der beſte Gegenſtand, auf dem man einen Teig bereiten kann, iſt eine Marmor- oder Schieferplatte, auf denen weniger verloren geht, weil ſie kalt und glatt ſind. Zur Teigbereitung ſollte der kühleſte Ort im Hauſe und der kühleſte Theil des Tages gewählt und die Hände zuvor in ſehr warmem Waſſer gewaſchen werden, und je weniger ſie mit dem Teige in Berührung kommen, deſto beſſer und leichter wird er ſein, auch darf er nicht zuviel gerollt werden.

Worin aber auch der Teig angemacht werde, ſo wird ihn vieles Annetzen zäh machen.

Geſalzene Butter von der beſten Art macht eine hübſche lockere Teigkruſte, iſt ſie für ſüße Sachen beſtimmt, ſo waſche ſie.

Vorſchriften über den Gebrauch eingemachter Früchte zu Backwerk.

Eingemachte Früchte ſind in der Regel zu trocken, wenn ſie in einen Teig gelegt werden, der langes Backen erfordert. Solche, die mit der erforderlichen Portion Zucker eingemacht wurden, bedürfen kein Backen. Der hiezu nöthige Teig muß in einer Blechform gebacken und die Früchte hernach hinzugethan, ein Deckel aber kann auf einem dünnen Bleche gebacken werden.

Zu friſchen Früchten iſt ein mürber Teig ſehr tauglich.

Torten können zuweilen überzuckert (geeiſt) werden.

Reicher aufgelaufener (Puff-) Teig.

Man kann einen aufgelaufenen Teig aus allen Arten von Früchten machen, muß ihn aber zuvor mit Zucker bereiten.

Wäge eine gleiche Menge Butter mit ebenſoviel feinem Semmelmehle, als für nöthig erachtet wird, miſche mit einem ſilbernen Löffel ein wenig

Digitized by Google

von dem erſtern mit dem letztern und befeuchte es mit ſo wenig Waſſer, als nöthig iſt, um es zu einem ſteifen Teige zu machen. Rolle ihn aus und lege alle Butter vollends in Schnitten darüber, ſchlage die Enden ein und rolle ihn dann dünn aus, thue dieß zwei Mal und rühre ihn nicht mehr an, als unumgänglich nothwendig iſt. Die Butter kann auf zwei Mal hinzugethan werden und wer an die Teigbereitung nicht gewöhnt iſt, thut beſſer, es ſo zu machen.

Ein wärmerer Backofen als für einen mürben Teig iſt nothwendig. Lege ein Papier darüber, damit er nicht anbrenne.

Ein weniger reicher Paſteteuteig.

Wäge ein Pfund Semmelmehl und ein Viertelpfund Butter, reibe ſie unter einander und miſche ſie mit ein wenig Waſſer und einem gut geſchlagenen Ei zu einem Teige. Rolle ihn und ſchlage ihn drei bis vier Mal ein.

Ein anderer.

Reibe ein Pfund gedörrtes Semmelmehl, zwölf Loth Butter und einen Eßlöffel voll weißen Zucker außerordentlich fein untereinander, verarbeite das Ganze mit ſo wenig als möglich warmem Waſſer zu einem zähen Teige.

Teig zu einer Wildprätpaſtete.

Zu einem halben Vierling (Metze) feinem Semmelmehl nimm dritthalb Pfund Butter und vier Eier, miſche es mit warmem Waſſer zu einem Teige und verarbeite ihn glatt und zu guter Konſiſtenz. Lege von dem Teige um den Rand der Schüſſel, aber nicht auf den Boden und mache den Deckel ziemlich dick, damit die Paſtete lange in dem Backofen aushalten kann.

Durchſichtiger Teig zu Torten.

Klopfe ein Ei, bis es ganz dünn iſt, halte vierundzwanzig Loth von der reinſten gehörig gewaſchenen, ungeſalzenen Butter bereit, die ohne ölig zu werden, zu zerlaſſen iſt; und wenn ſie abgekühlt, miſche ſie mit dem Ei und rühre dieß an ein Pfund feines, gutgetrocknetes Semmelmehl. Mache den Teig ſehr dünn, belege die Paſtetenpfanne ſo ſchnell als möglich damit und wenn die Torten in den Backofen gebracht werden, beſtreiche ſie mit Waſſer und ſiebe Zucker darüber.

Wenn ſie in einem leicht erwärmten Ofen gebacken werden, ſo ſehen ſie ſehr ſchön aus.

Königsteig (pâte royal) zu Paſtetenpfannen.

Miſche ein Pfund Semmelmehl mit einem halben Pfund Butter, vier Loth geſiebten Zucker und vier gut geklopften Eiern.

Lockerer Teig.

Befeuchte ein halbes Pfund vom feinſten Semmelmehle, das zuvor am Feuer gedörrt worden, mit ſo viel Waſſer, daß man einen harten, ſteifen Teig daraus machen kann, rolle ihn nach Einer Seite aus; vertheile zwölf Loth Butter in kleine Stückchen und lege ſie zu drei verſchiedenen Malen mit einem Meſſer auf den Teig, und verſäume nie, ihn auf demſelben Wege zu rollen.

Digitized by Google

Spröder Teig, um eingemachte Früchte zu bedecken.

Löſe eine Drachme Zucker in ſo viel kaltem Waſſer auf, als man bedarf, um ein Viertelpfund Mehl zu einem Teige zu machen, knete und klopfe ihn ſo glatt als möglich, rolle ihn zu der Größe der Form und etwa $1/_4$ Zoll dick aus. Reibe die Form mit Rindsnierenfett ein, lege ſie auf den Teig und drücke ſie ſo feſt auf, daß ſie das Modell völlig durchſchneidet; dann lege ihn auf ein Blech zum Backen, beſtreiche ihn mittelſt eines Bündels weißer Federn mit einem geſchlagenen Ei und ſiebe feinen Zucker darauf. Backe ihn in einem gelind erwärmten Ofen, nimm den gebackenen Teig ſachte vom Bleche, ſo lange er noch warm iſt und lege ihn über die Früchte, die er bedecken ſoll. Man kann dieſelbe Decke mehrere Male benützen, wenn man ſie an einem trockenen Orte aufbewahrt.

Reicher Teig zu ſüßen Sachen.

Siede ein Viertelpfund gemahlenen Reis in ganz wenig Waſſer, ſeihe davon jede Feuchtigkeit ſo viel als möglich, ſtoße ihn in einem Mörſer mit einem Loth Butter und einem gut geklopften Ei; dieß gibt einen herrlichen Teig zu Torten ꝛc.

Reisteig zu wohlſchmeckenden Sachen.

Reinige ein wenig Reis und lege ihn mit einer Zwiebel und ein wenig Waſſer und Milch, oder Milch allein, in einen Brühnapf und laß' ihn gelinde kochen, bis er anſchwillt. Lege gewürzte Fleiſchſchnitten in eine Schüſſel und bedecke ſie mit dem Reiſe; durch die Zugabe von einem Ei wird der Reis beſſer ankleben.

Fricaſſirte Kaninchen, auf dieſe Weiſe bedeckt, ſind ſehr gut.

Kartoffelteig.

Stoße geſottene Kartoffeln ſehr fein und thue, ſo lange ſie warm ſind, eine hinreichende Menge Butter daran, daß der Teig zuſammenhalte, oder miſche ihn mit einem Ei; ehe ſie dann kalt werden, beſtreue das Teigbrett gehörig mit Semmelmehl, damit der Kartoffelteig nicht anklebe, und rolle ihn zu der erforderlichen Dicke aus.

Iſt er ganz kalt geworden, ehe er in die Schüſſel kommt, ſo bricht er gerne.

Stehender Teig zu Eierrahm oder Früchten.

Lege ein Viertelpfund Butter mit Waſſer in ein Pfännchen und wenn es kocht, gieße es in die erforderliche Menge Semmelmehl, knete und klopfe es zu einem Teige, bis er glatt iſt, bedecke ihn, wie Seite 153 und 154 angegeben. Richte ihn auf und, wenn er zu Eierrahm beſtimmt iſt, lege ein Papier darein, damit die Seiten bewahrt werden, bis er halb fertig iſt, dann fülle ihn mit einer kalten Miſchung von Milch, Eiern, Zucker und ein wenig Pfirſichwaſſer, Citronenſchalen oder Muskatennuß. Unter dem Ausdruck kalt iſt zu verſtehen, daß das Ei nicht zu wärmen iſt, aber die Milch muß allein ein wenig gewärmt werden, ſo daß die Kruſte nicht verdorben wird.

Vorerwähnte Butter macht einen großen Theil des ſtehenden Teiges aus, der nicht fett ſein darf, ſonſt hält es ſchwer, die Seiten am Einfallen zu verhindern.

Digitized by Google

Vortrefflicher mürber Teig.

Mache vier Loth weißen Zucker, geſtoßen und geſiebt, ganz trocken, dann miſche ihn mit einem Pfunde gut gedörrtem Semmelmehl und reibe ſechs Loth Butter ſo fein darein, daß man ſie nicht ſehen kann, lege das Gelbe von zwei geſchlagenen Eiern in ein wenig Rahm und miſche dieß mit Obigem zu einem glatten Teige, rolle ihn dünn und backe ihn in einem gelind erwärmten Ofen.

Eine andere Art.

Miſche zwei Loth geſtoßenen und geſiebten Zucker mit einem Pfunde feinem gedörrtem Semmelmehl, dann zerbröckle ſechs Loth Butter darein, bis Alles wie Mehl ausſieht, und verarbeite es mit drei Achtelſchoppen ſiedendem Rahme zu einem feinen Teige.

Noch eine andere, nicht ſüße, aber fette Art.

Zerreibe zwölf Loth Butter in einem halben Pfunde feinem Mehle, miſche es zu einem ſtraffen Teige mit ſo wenig Waſſer, als möglich, klopfe ihn gut und rolle ihn dünn. Dieſer Teig, ſowie der vorige, iſt zu Torten von friſchen oder eingemachten Früchten geeignet. Backe ihn in einem mäßig erwärmten Ofen.

Ein ſehr guter Teig zu Pomeranzenkäſekuchen oder Eingemachtem, wenn es beſonders niedlich ausſehen ſoll.

Dörre ein Pfund vom feinſten Semmelmehle, miſche es mit ſechs Loth raffinirtem Zucker, dann verarbeite ein halbes Pfund Butter mit der Hand, bis ſie ſchäumt, thue das Mehl allmählig daran und verarbeite darein das Gelbe von drei und das Weiße von zwei Eiern, gut geklopft und geſeiht. Iſt der Teig zu weich, ſo thue ein wenig Mehl und Zucker daran, um ihn zum Rollen geeignet zu machen. Belege die Paſtetenpfanne damit und fülle ſie. Ein wenig über eine Viertelſtunde reicht zum Backen hin. Gegen das Herauskommen aus dem Ofen halte ein wenig raffinirten Zucker, mit einem Eiweiß ſo dick als möglich geklopft, bereit, beeiſe den Teig damit, ſtelle ihn in den Ofen zum Härten und ſervire es kalt. Gebrauche friſche Butter.

Leichter Teig zu Torten und Käſekuchen.

Klopfe ein Eiweiß zu einem ſtarken Schaume, dann miſche es mit ſo viel Waſſer, als nöthig iſt, um drei Viertelpfund feines Semmelmehl zu einem ſehr ſteifen Teige zu machen; rolle ihn ſehr dünn aus, dann lege den dritten Theil von einem halben Pfunde Butter in kleinen Stückchen darauf, beſtreue ihn mit ein wenig Mehl, das man zuerſt übrig gelaſſen, und rolle ihn dicht aus. Rolle ihn nun abermals aus und thue ebenſoviel Butter daran, und fahre ſo fort bis Alles verarbeitet iſt.

Eis zu Torten.

Klopfe einen Eierdotter und etwas zerlaſſene Butter gut mit einander, beſtreiche die Torten mit einer Feder und ſiebe Butter darüber, wenn ſie in den Ofen geſtellt werden, oder klopfe Eiweiß, beſtreiche den Teig und ſiebe weißen Zucker darüber.

Wildprät zu Paſteten zuzubereiten.

Nimm die Knochen heraus, dann würze und klopfe das Fleiſch, lege

es in großen Stücken in einen ſteinernen Topf, gieße ein wenig einfach abgezogene, nicht ſtarke Rindfleiſchkraftbrühe darüber, lege die Knochen oben darauf, dann ſtelle den Topf in einem Waſſerbade, d. h. in eine mit Waſſer gefüllte Pfanne, über das Feuer, laß' es drei bis vier Stunden lang gelinde kochen, dann ſtelle es bis zum folgenden Tage an einen kühlen Ort. Nimm den Fettkuchen ab, lege das Fleiſch in hübſchen Stücken in die Schüſſel; wenn es nicht hinreichend gewürzt, thue noch mehr Pfeffer, Salz und Piment nach Bedarf hinzu. Gieße ein wenig von der Brühe daran und hebe das Uebrige bis zum Auftragen auf. Iſt das Wildprät ſo vorbereitet, dann braucht es nicht ſo viele Zeit zum Backen oder einen ſo dicken Teig als gewöhnlich, bei dem der untere Theil auch ſelten fertig genug wird.

Wildprätpaſtete.

Eine ausgebeinte Schulter gibt eine gute Paſtete, das Fleiſch muß aber geklopft und gewürzt und der Mangel an Fett durch das von einem guten gehörig aufgehängt geweſenen Hammelslendenſtücke erſetzt werden, das vierundzwanzig Stunden in gleichen Theilen Roſinenſtängeleſſig, Weineſſig und Portwein eingeweicht worden.

Da die Schulter ſehnig iſt, ſo iſt es vortheilhaft, ſie zwei bis drei Tage lang gut mit Zucker einzureiben und wenn ſie gebraucht wird, ſie vollkommen rein davon, ſowie vom Eſſig und Weine zu waſchen.

Es pflegt die irrige Meinung vorzuherrſchen, daß Wildprät nicht allzu viel gebacken werden könne, allein, wie vor angegeben, reichen drei bis vier Stunden in einem mäßig erwärmten Ofen hin, um es weich zu machen und ihm ſeinen Wohlgeſchmack zu erhalten. Ob aber das Fleiſch vom Vorderviertel oder von der Seite ſei, ſo muß es in Stücke geſchnitten und mit Fett dazwiſchen in die Paſtete gelegt werden, ſo daß es für jede Perſon angemeſſen iſt, ohne daß man die Paſtete aufzubrechen braucht, um es zu finden. Lege etwas Pfeffer und Salz auf den Boden der Schüſſel und ein wenig Butter, dann das Fleiſch hübſch auf einander gepackt, damit es gehörig gar werde und nicht hohl liege, wodurch es am Rande hart bleibt.

Die Wildprätknochen müſſen mit einigem gutem altem Hammelfleiſche geſotten werden; von der daraus erlangten Kraftbrühe gieße drei Viertelſchoppen kalt in die Schüſſel, dann lege Butter auf das Wildprät und bedecke und umgebe die Seiten mit einem dicken Teige, bringe aber keinen unter dem Fleiſche an. Hebe das Uebrige von der Kraftbrühe auf, bis die Paſtete aus dem Ofen kommt, gieße ſie dann in die Mitte durch einen Trichter ganz heiß und ſchüttle die Schüſſel, damit die Brühe ſich gehörig vermiſche. Sie iſt mit Pfeffer und Salz zu würzen.

Eine Paſtete aus Rind- oder Hammelfleiſch zu bereiten, die ſo gut als eine Wildprätpaſtete iſt.

Beine ein kleines Rindsſchwanz- oder Lendenſtück, oder ein fettes Hammelsnierenſtück aus, nachdem es mehrere Tage lang aufgehangen geweſen; klopfe es ſehr ſtark mit einem Rollholze, dann reibe zehn Pfund Fleiſch mit einem Viertelpfund Zucker ein und gieße ein Glas Portwein und ebenſoviel Eſſig darüber. Laß' es fünf Tage und Nächte lang liegen, waſche es und wiſche es ganz trocken, und würze es ſehr ſtark mit Pfeffer,

Digitized by Google

ſpaniſchem Pfeffer, Muskatennuß und Salz; lege es in die Schüſſel und zu zehn Pfund etwa ein Pfund Butter, die über das Fleiſch auszubreiten iſt. Lege einen Teig um den Rand herum und mache einen dicken Deckel, oder er wird zu ſtark gebacken, ehe das Fleiſch gar iſt. Man muß die Paſtete in einen gelind erwärmten Backofen thun.

Stelle die Knochen in einer Pfanne in den Ofen, mit nicht mehr Waſſer, als zu ihrer Bedeckung nöthig iſt, und einem Glaſe Portwein, ein wenig Pfeffer und Salz, damit man ein wenig gute Kraftbrühe erhalte, um ſie an die Paſtete zu gießen, wenn ſie fertig iſt.

NB. Zucker macht das Fleiſch mürber und beſſer, als Salz, das, in zu großer Menge, es hart macht; auch bewahrt er daſſelbe eben ſo gut, ausgenommen vor den Fliegen.

Aepfelpaſtete.

Schäle die Aepfel und kerne ſie aus, nachdem die Außenſeite abgewiſcht, ſiede die Schalen und das Kerngehäuſe in ein wenig Waſſer, bis es einen guten Geſchmack hat, ſeihe es und thue ein wenig Zucker nebſt einem Stückchen zerquetſchten Zimmt daran und koche es nochmals gelinde. Mittlerweile ſtelle die Aepfel in eine Schüſſel und bringe einen Teig am Rande herum an, wenn eine Lage darin iſt, ſtreue die Hälfte Zucker und aufgeſchnittene Citronenſchalen darüber und gieße ein wenig Saft oder ein Glas Cider daran. Wenn die Aepfel ihren Geiſt verloren haben, lege die übrigen nebſt Zucker und die vorhin gekochte Flüſſigkeit hinein, mache einen Teigdeckel darüber. Man kann ein wenig Butter nach dem Aufſchneiden daran thun, wenn die Paſtete warm geſpeist wird, oder Quittenmarmelade, Pomeranzenmarmelade oder Gewürznelken zur Würze.

Kirſchenpaſtete

ſollte mit einer Miſchung von Johannis- oder Himbeeren, oder mit beiden bereitet werden.

Johannisbeerenpaſtete

mit oder ohne Himbeeren.

Gehackte Paſteten (mince pies).

Nimm von geriebenem Rindfleiſch oder Zunge, die von Haut und Faſern befreit, zwei Pfund, geſpicktes und gehacktes Nierenfett vier Pfund, dann thue daran ſechs Pfund ſauber gereinigte und vollkommen gedörrte Korinthen, zwei Pfund Topfroſinen, ausgeſteint und gehackt, drei Pfund gehackte Aepfel, die Schalen und den Saft von zwei Citronen, anderthalb Schoppen ſüßen Wein, drei Achtelſchoppen Branntwein, eine Muskatennuß, ein halbes Loth Gewürznelken, ebenſoviel Muskatenblüthe, deßgl. Piment, zum feinſten Pulver geſtoßen, preſſe das Ganze in eine tiefe Pfanne, wenn es gehörig gemiſcht iſt, und bewahre es bedeckt an einem trockenen, kühlen Orte auf.

Die Hälfte davon iſt genug, wenn es nicht für eine ſehr ſtarke Familie beſtimmt iſt.

Halte Limone, Pomeranzen und Limonenſchalen bereit und thue von allen in die Paſteten, wenn ſie fertig ſind.

Digitized by Google

Gehackte Paſteten ohne Fleiſch.

Nimm von den beſten Aepfeln ſechs Pfund, ſchäle ſie, kerne ſie aus und hacke ſie; von friſchem Nierenfett und ausgeſteinten Roſinen je drei Pfund, ebenfalls gehackt; hiezu füge Muskatenblüthe und Zimmt, ein halbes Loth von jedem und acht Gewürznelken, im feinſten Pulver, drei Pfund zum feinſten Pulver geſtoßenen Zucker, anderthalb Loth Salz, die Schalen von vier und den Saft von zwei Citronen, drei Viertelſchoppen Portwein, ebenſoviel Branntwein. Miſche es wohl und thue es in eine tiefe Paſtetenpfanne.

Halte vier Pfund gewaſchene und gedörrte Korinthen bereit und thue ſie beim Bereiten der Paſteten mit ſüß eingemachten Früchten daran.

Gehackte Citronenpaſteten.

Drücke eine große Citrone aus, ſiede die Schale, bis ſie weich genug iſt, um ſie zu einem Brei zu ſtoßen; thue drei große gehackte Aepfel, ein Viertelpfund Nierenfett, ein halbes Pfund Weinbeeren und ein Viertelpfund Zucker daran; nimm ferner dazu den Saft der Citronen und ſüß eingemachte Früchte, wie zu andern Paſteten. Mache einen mürben Teig und fülle die Paſtetenpfanne wie gewöhnlich.

Gehackte Eierpaſtete.

Siede ſechs Eier hart, ſchneide ſie klein, ebenſo doppelt ſo viel Nierenfett, dann thue gewaſchene und ausgeleſene Korinthen ein Pfund oder auch mehr daran, wenn die Eier groß ſind, die Schale von einer Citrone, ſehr fein geſchnitten, und den Saft, ſechs Eßlöffel voll ſüßen Wein, Muskatenblüthe, Muskatennuß, Zucker und ſehr wenig Salz, ſüß eingemachte Pomeranzen, Citronen und Limonen. Mache einen leichten Teig dazu.

Tarte de moi.

Mache in eine Schüſſel einen leichten Teig und lege Schichten von aller Art ſüß Eingemachtem, Butter, Bisquits und Mark darein. Bereite einen mäßig reichen Eierrahm, nicht ſehr ſüß und mit Pomeranzenblüthenwaſſer gewürzt, brühe es an und gieße es über das Ganze. In einer halben Stunde iſt es gebacken. Nimm es heraus und benütze es zum Warm- oder Kaltverſpeiſen.

Pepinäpfeltorten.

Schäle dünn zwei Pomeranzen, ſiede die Schalen weich und ſchneide ſie fein; ſchäle zwanzig Aepfel, kerne ſie aus und lege ſie in eine Schmorpfanne mit ſo wenig Waſſer als möglich; wenn ſie halb fertig ſind, thue ein halbes Pfund Zucker, die Pomeranzenſchalen und den Saft daran, koche es, bis es ziemlich dick iſt. Nachdem es abgekühlt, lege es in eine flache Schüſſel oder in Paſtetenbecken mit Teig umgeben, um es herauszunehmen, wenn es kalt iſt.

Pflaumentorte.

Brühe Pflaumen an, nimm die Steine heraus und zerquetſche ſie, lege die Kerne in ein wenig Moosbeerenſaft mit den Pflaumen und Zucker, koche ſie gelinde und, wenn ſie abgekühlt, mache ſie in eine Torte.

Moosbeeren für Torten zuzubereiten.

Koche ſie gelinde in feuchtem Zucker, ohne ſie zu zerquetſchen, zwanzig

Digitized by Google

Minuten lang und laß' ſie abkühlen, bevor man ſie braucht. Zu anderthalb Schoppen werden nahezu ſechs Loth Zucker nöthig ſein.

Die ruſſiſchen und amerikaniſchen ſind größer und ſchmecken beſſer, als die unſerigen. Wenn man den Saft von den gebackenen Früchten auspreßt und ihn verſüßt, ſo bietet er ein angenehmes Getränk für Fieberkranke dar.

Mit Zucker gedämpft ſind ſie vortrefflich zu Brod.

Pomeranzentorte.

Nimm zwei Pomeranzen, preſſe ſie aus, nimm das Fleiſch heraus und ſiede ſie weich, wäge ſie und nimm doppelt ſo viel Zucker, ſtoße Beides zu einem Brei zuſammen, thue dann den Saft und das Fleiſch der Frucht nebſt einem wallnußgroßen Stück friſcher Butter daran und ſtoße Alles zuſammen. Wähle eine ſehr ſeichte Schüſſel, umgebe ſie mit einem leichten aufgelaufenen Teige und lege den Pomeranzenbrei darein. Man kann die Torte eiſen.

Pomeranzentörtchen oder Puffs (Auflauf).

Umgebe kleine Tortenpfännchen mit Teig oder rolle den Teig aus, wenn es für die letztern iſt. Wenn ſie gebacken, thue Pomeranzenmarmelade, mit Aepfelgallerie bereitet, darein.

Citronentorte.

Schäle die Schalen von vier Citronen ziemlich dick ab, koche ſie in zwei Waſſern weich und ſtoße ſie fein. Füge dazu ein Viertelpfund gebleichte Mandeln, dünn geſchnitten, ein Viertelpfund Lumpenzucker, den Saft der Citronen und ein wenig geriebene Schale. Koche es gelinde zu einem Syrup ein; wenn es kalt iſt, thue es in eine ſeichte blecherne Tortenſchüſſel, mit einem reichen dünne aufgelaufenen Teige eingefaßt und lege Streifen von demſelben darüber. Sobald der Teig gebacken iſt, nimm ihn heraus.

Kochäpfeltorte.

Brühe die Frucht, wie es unter dieſem Artikel angegeben, wenn ſie fertig, ſchäle die dünne Haut ab und lege ſie ganz in eine Schüſſel, gieße ein *wenig* von dem Waſſer darum, worin die Aepfel gekocht und beſtreue ſie mit Lumpenzucker; wenn ſie kalt ſind, mache einen Teig am Rande herum und darüber. Man kann dieſen mit Eiweiß befeuchten und mit Zucker beſtreuen, was gut ausſieht, oder ſchneide den Deckel in vier Theile, ohne den Teig am Rande der Schüſſel zu berühren, und lege entweder das breite Ende unten hin, ſo daß die Spitze aufwärts ſteht, oder thue den Deckel ganz weg. Gieße einen guten Eierrahm darüber, wenn die Torte kalt iſt; ſtreue Zucker darauf.

Auch kann man den Boden einer ſeichten Schüſſel mit einem Teige beziehen, die Aepfel darein legen, Süßes dazu thun und kleine Teigſtreifen quer darüber legen.

Rhabarbertorte.

Schneide die Stengel in vier bis fünf Zoll lange Stücke und löſe die dünne Haut ab. Hat man einen heißen Herd, ſo lege ſie in eine Schüſſel und gieße einen dünnen Zuckerſyrup mit Waſſer darüber, bedecke ſie mit einer andern Schüſſel und laß' ſie eine Stunde lang ſehr gelinde kochen, oder thue ſie in einen Brühnapf von Blockzinn.

Digitized by Google

Wenn ſie kalt ſind, mache ſie in eine Torte, wie die Kochäpfel. Sind ſie weich, ſo reicht das Backen des Teiges hin, ſie fertig zu machen.

Eine andere Art.

Nimm die Stengel von den Blättern und ſchäle die dünne Haut ab, ſchneide ſie in dünne, etwa einen Zoll lange Stücke, und, während dieß geſchieht, ſtreue ein wenig feinen Zucker in das Becken. Zu einem gehäuften Dreiſchoppenbecken nimm ein Pfund gewöhnlichen Lumpenzucker, koche ihn in nahezu drei Viertelſchoppen Waſſer zu einem dünnen Syrup, wenn er abgeſchäumt, lege den Rhabarber darein und während er gelinde kocht, ſchüttle die Pfanne oft über dem Feuer. Er wird im Anfange gelb werden, laß' ihn aber ſehr gelinde fortkochen, bis er grün wird, dann nimm ihn weg. Wenn er abgekühlt, lege ihn in die Tortenſchüſſel mit blos ſo viel Syrup, als nöthig iſt, um ihn ſehr feucht zu machen. Lege einen leichten Teig darüber und wenn dieſer gebacken, iſt die Torte gar genug. Verſchneide den Deckel in vier Theile und fülle die Schüſſel mit Eierrahm oder Rahm allein an.

Himbeerentorte mit Rahm.

Rolle einen dünnen, aufgelaufenen Teig aus und lege ihn in eine Tortenpfanne von beliebiger Größe, thue Himbeeren darein, ſtreue feinen Zucker darüber, bedecke ſie mit einem dünnen Deckel und backe ſie dann. Schneide den Deckel auf und halte folgende Miſchung warm bereit: drei Viertelſchoppen Rahm, den Dotter von zwei gut geſchlagenen Eiern und ein wenig Zucker, und wenn dieß an die Torte gethan iſt, bringe ſie nochmals auf fünf bis ſechs Minuten lang in den Ofen.

Gebackene Paſtetchen.

Hacke ein Stückchen kaltes Kalbfleiſch und ſechs Auſtern mit einigen Brodkrumen, Salz, Pfeffer, Muskatennuß und einem ſehr kleinen Stückchen Citronenſchale gemiſcht, gieße die Auſternbrühe daran, wärme Alles in einem Topfe, aber ſiede es nicht, laß' es abkühlen, halte einen guten aufgelaufenen Teig bereit, rolle ihn dünn und ſchneide ihn in runde oder viereckige Stücke, lege etwas von dem Obigen zwiſchen je zwei derſelben, drehe die Ränder einwärts, damit die Brühe ſich darin halte, und brate ſie hübſch braun.

Dieß iſt ein recht gutes Eſſen und gebacken ein vornehmes Gericht.

Beſtreiche die Paſtetchen vor dem Backen mit einem Ei.

Auſternpaſtetchen.

Lege einen guten aufgelaufenen Teig in kleine Paſtetenpfännchen und bedecke ſie mit Teig, mit einem Stückchen Brod in jedem derſelben, und gegen die Zeit, wo ſie gebacken ſein können, halte Folgendes bereit, um ſie damit zu füllen, nachdem das Brod herausgenommen: Nimm die Bärte von den Auſtern, ſchneide die andern Theile in kleine Stückchen, lege ſie in einen kleinen Topf mit einer Scharre Muskatennuß, ganz wenig weißem Pfeffer und Salz, einem ganz kleinen Stückchen Citronenſchale, ſo dünn geſchnitten, daß man es kaum ſehen kann, einem wenig Rahm und einem Bischen von dem Auſternſaft. Laß' es einige Minuten lang gelinde kochen, ehe es in die Paſtetchen gefüllt wird.

Digitized by Google

Verſäume nicht, ein Stückchen Teig in alle Paſteichen zu legen, um ſie während des Backens hohl zu erhalten.

Hummern= oder Krebspaſtetchen.

Mache ſie mit derſelben Würze, einem wenig Rahm und einem ganz kleinen Bischen Butter.

Podovies oder Rindfleiſchpaſtetchen.

Hacke halbgekochtes Rindfleiſch nebſt einem wenig Fett klein, würze es mit Pfeffer, Salz und einer kleinen Schalotte oder Zwiebel. Mache einen einfachen Teig, rolle ihn dünn aus und ſchneide ihn in der Geſtalt eines Aepfelpuffs, fülle ihn mit dem Füllſel, drehe die Ränder einwärts und backe die Paſteichen hübſch braun. Der Teig muß mit ein wenig Butter, Ei und Milch angemacht werden.

Kalbfleiſchpaſtetchen.

Hacke ein wenig nicht völlig gekochtes Kalbfleiſch mit etwas Peterſilie, Citronenſchalen, einer Scharre Muskatennuß und Salz, thue ein wenig Rahm und Kraftfleiſchbrühe daran, gerade genug, um das Fleiſch zu befeuchten, und wenn Schinken im Hauſe iſt, reibe ein wenig und thue ihn hinzu. Wärme ihn nicht, ehe die Paſtetchen gebacken ſind.

Truthahnpaſtetchen.

Hacke etwas von dem weißen Theile und fülle die Paſtetchen damit, nebſt geriebener Citrone, Muskatennuß, Salz, ſehr wenig weißem Pfeffer, Rahm und einem kleinen Stückchen gewärmter Butter.

Ein gutes Füllſel zu Paſtetchen.

Vier Loth Schinken, acht Loth Hühner= oder Kalbfleiſch, ein hart geſottenes Ei, drei Gewürznelken, ein Blättchen Muskatennuß, Pfeffer und Salz in feinem Pulver. Unmittelbar vor dem Auftragen wärme Obiges mit vier Eßlöffeln voll guter Kraftfleiſchbrühe, ebenſoviel Rahm und zwei Loth Butter. Fülle die Paſtetchen wie gewöhnlich.

Süße Paſtetchen.

Hacke das Fleiſch von einem geſottenen Kalbsfuße, von dem der Saft zur Gallerte benützt wird, zwei Aepfel, zwei Loth kandirte Pomeranzen= und Citronenſchalen, nebſt einigen friſchen Schalen und Saft, miſche es mit einer halben geriebenen Muskatennuß, einem Eierdotter, einem Eßlöffel voll Branntwein und acht Loth gereinigten und gedörrten Korinthen.

Backe es in kleinen Paſtetenpfännchen.

Paſtetchen, gehackten Paſteten ähnlich.

Hacke die Niere und das Fett von kaltem Kalbfleiſche, Apfel=, Pomeranzen=, kandirte Citronenſchale, friſche Johannisbeeren, ein wenig Wein, zwei bis drei Gewürznelken, ein wenig Branntwein und ein Stückchen Zucker. Backe es wie vor.

Aepfelbackwerk (puffs).

Schäle die Früchte, nimm die Kerne heraus und dämpfe ſie entweder in einem ſteinernen Topfe auf einem warmen Herde, oder backe ſie. Wenn ſie abgekühlt, miſche das Fleiſch der Aepfel mit Zucker und fein geſchnittenen Citronenſchalen, wobei ſo wenig als möglich von dem Aepfelſafte zu nehmen. Backe ſie in einem dünnen Teige in einem Bratofen, in einer

Digitized by Google

Viertelſtunde werden ſie fertig ſein, wenn ſie klein ſind. Pomeranzen- oder Quittenmarmelade iſt eine gute Aufbeſſerung dazu. Geſtoßenen Zimmt oder Orangenblüthenwaſſer kann man auch zur Abwechſelung dazu nehmen.

Citronengebackenes (puffs).

Stoße ein und ein Viertelpfund doppelt raffinirten Zucker und ſiebe ihn, reibe die Schale von zwei großen Citronen und miſche ſie mit dem Zucker, dann klopfe das Weiße von drei friſch gelegten Eiern eine geraume Weile, füge es zu dem Uebrigen und klopfe es eine ganze Stunde mit einander, bereite es in irgend einer beliebigen Geſtalt zu Puffs und backe ſie auf Papier gelegt auf Blechplatten in einem mäßig erwärmten Ofen. Nimm das Papier erſt hinweg, wenn ſie kalt ſind. Wird das Papier mit Oel beſtrichen, ſo ſind ſie leichter wegzunehmen.

Käſekuchen (puffs).

Schöpfe Käſegeronnenes von den Molken und ſtoße drei Viertelſchoppen davon in einem Mörſer fein, nebſt anderthalb Eßlöffeln voll Semmelmehl, drei Eiern, aber blos das Weiße, einem Eßlöffel voll Pomeranzenblüthenwaſſer, ein Viertel von einer Muskatennuß und Zucker, um es recht ſüß zu machen. Lege ein wenig von dieſem Teige, zu ſehr kleinen runden Kuchen bereitet, auf eine Blechplatte. Wenn der Ofen warm iſt, ſo reicht eine Viertelſtunde hin, um ſie zu backen. Gib ſie mit Puddingſauce zu Tiſche.

Vortreffliches leichtes Backwerk (puffs).

Miſche zwei Eßlöffel voll Semmelmehl, ein wenig geriebene Citronenſchale, etwas Muskatennuß, einen halben Eßlöffel voll Branntwein, ein wenig Zucker und ein Ei; dann backe es genug, aber nicht braun, ſtoße es in einem Mörſer mit fünf Eiern, das Weiße und Gelbe; mache Puffs daraus und thue ſie mit einer Quantität Speck in eine Bratpfanne, und wenn ſie ganz warm ſind, tropfe einen Deſſertlöffel voll Butter auf ein Mal hinein; wende ſie um, wenn ſie braun werden. Gib ſie unmittelbar mit ſüßer Sauce zu Tiſche.

Wohlfeiler und ausgezeichneter Eierrahm.

Siede ein Maß friſche Milch mit einem Stückchen Citronenſchale, einem Bischen Zimmt und zwei bis drei Lorbeerblättern, und mache ſie ſüß. Mittlerweile zerreibe einen großen Eßlöffel voll Reismehl in einer Taſſe kalter Milch glatt und miſche ſie mit zwei gut gequirlten Eierdottern. Nimm eine Taſſe voll ſiedende Milch, miſche ſie mit der kalten, dann gieße das an die ſiedende, rühre Alles auf Einem Wege um, bis es anfängt, ſich zu verdicken und gerade aufkochen will; dann gieße es in eine Pfanne, quirle es einige Zeit, thue einen großen Löffel voll Pfirſichwaſſer und zwei Theelöffel voll Branntwein oder ein wenig Rataſia daran.

Marmorkügelchen oder irgend etwas, das leicht anbrennt, in die Pfanne gethan und darin geſchüttelt, wird verhindern, daß der Eierrahm anbrenne.

Fetter (reicher) Eierrahm.

Siede anderthalb Schoppen Milch mit Citronenſchale und Zimmt, miſche damit anderthalb Schoppen Rahm und das Gelbe von fünf Eiern, wohl gequirlt; hat die Milch den Geſchmack der Würze angenommen, ſo

Digitized by Google

verſüße ſie ſo, daß es für das Ganze hinreicht, gieße ſie an den Rahm, rühre Alles gut um, dann koche den Eierrahm gelinde zur gehörigen Dicke ein, laß' ihn aber nicht ſieden, und rühre ihn die ganze Zeit nach Einer Seite hin um; würze ihn wie vor. Wenn er ſehr fett ſein ſoll, ſo nimm keine Milch, ſondern drei Schoppen Rahm zu den Eiern.

Gebackener Eierrahm.

Siede anderthalb Schoppen Rahm und drei Viertelſchoppen Milch mit Muskatenblüthe, Zimmt und Citronenſchalen, von Allem ein wenig. Wenn es kalt iſt, miſche drei Eierdotter darunter, verſüße den Eierrahm und mache die Schüſſeln oder den Teig nahezu voll. Backe ihn zehn Minuten lang.

Ein anderer gebackener Eierrahm.

Siede anderthalb Schoppen Rahm mit ein wenig Muskatenblüthe, Zimmt und einem Stückchen Citronenſchale, ſeihe ihn, und, wenn er abgekühlt, thue vier Eiergelb und zwei Eiweiß, ein wenig Pomeranzenblüthenwaſſer und Zucker nach Geſchmack daran. Ein wenig Muskatennuß und zwei Eßlöffel voll ſüßer Wein können hinzugefügt werden, wenn man will. Miſche es wohl und backe es in Schüſſelchen.

Citroneneierrahm.

Quirle das Gelbe von acht Eiern, bis es ſo weiß wie Milch iſt, dann thue anderthalb Schoppen ſiedendes Waſſer, die Schalen von zwei Citronen gerieben und den Saft, nach Geſchmack verſüßt, daran. Rühre es über dem Feuer um, bis es dick genug iſt, dann füge ein großes Glas guten Wein und ein halbes Glas Branntwein hinzu; laß' das Ganze ein Mal anbrühen und gieße es in Taſſen zum Kaltgenießen.

Pomeranzeneierrahm.

Siede die Schale von einer halben ſüßen Pomeranze ſehr weich, ſtoße ſie in einem Mörſer zu einem Brei, thue einen Eßlöffel voll vom beſten Weinbranntwein, den Saft der Pomeranze, ein Viertelpfund Zucker und vier gequirlte Eierdotter daran. Quirle Alles zehn Minuten lang mit einander und gieße allmählig anderthalb Schoppen ſiedenden Rahm daran. Quirle es immerfort, bis die Miſchung kalt iſt, dann gieße es in Eierrahmtaſſen und ſtelle ſie in eine mit ſiedendem Waſſer gefüllte Suppenſchüſſel, laß' ſie ſtehen, bis der Rahm dick iſt, dann lege eingemachte Pomeranzenſchalen in Schnitten darauf. Gib ihn entweder warm oder kalt zu Tiſche.

Mandeleierrahm.

Schäle und zerrühre ein Viertelpfund Mandeln mit einem Löffel voll Waſſer fein, quirle anderthalb Schoppen Rahm mit zwei Eßlöffeln voll Roſenwaſſer und gieße es an vier Eierdotter und ſo viel Zucker, als zu hinreichendem Verſüßen nöthig iſt; dann füge die Mandeln hinzu, rühre Alles über einem gelinden Feuer um, bis es die gehörige Dicke hat, aber ſiede es nicht. Gieße es in Taſſen.

Käſekuchen.

Seihe die Molken von dem Geronnenen von ſechs Schoppen Milch; wenn dieſes ziemlich trocken, treibe es durch ein rohes Sieb und miſche damit zwölf Loth friſche Butter, zwei Loth geſtoßene geſchälte Mandeln,

Digitized by Google

ein wenig Pomeranzenblüthenwaſſer, ein halbes Glas Roſinenwein, einen geriebenen Zwieback, ein Viertelpfund Korinthen, etwas Muskatennuß und Zimmt zu feinem Pulver geſtoßen und quirle Alles mit drei Eiern und drei Viertelſchoppen Rahm, bis es ganz leicht iſt, dann fülle die Paſtetenpfannen zu drei Viertheilen damit voll.

Eine einfachere Art.

Laß' zwei Maß Milch gerinnen, gieße die Molken ab, lege das Geronnene auseinander und laß' es trocknen, dann thue es in eine Pfanne mit vier Loth Butter und rühre es ganz glatt, thue zwei und einen Viertelſchoppen dünnen Rahm oder gute Milch nebſt Zucker, Zimmt, Muskatennuß und ſechs Loth Korinthen daran.

Käſekuchen auf eine andere Art.

Miſche das Geronnene von neun Schoppen Milch, ein Pfund Korinthen, vierundzwanzig Loth Butter, ein halb Loth Zimmt, ebenſoviel Muskatennuß, die Schale von einer Citrone, ſo fein gehackt, daß ſie zu einem Brei wird, die Dotter von acht und das Weiße von ſechs Eiern, anderthalb Schoppen angebrühten Rahm und ein Glas voll Weinbranntwein zuſammen. Lege einen leichten, dünnen, aufgelaufenen Teig in die Paſtetenpfännchen und fülle ſie zu drei Theilen.

Citronenkäſekuchen.

Miſche ein Viertelpfund geſiebten Zucker und ebenſoviel Butter und ſchmelze es gelinde, dann thue das Gelbe von zwei Eiern und ein Eiweiß, die Schale von drei Citronen fein geſchnitten und den Saft von anderthalb Citronen, einen Savoyerzwieback, ein wenig geſtoßene geſchälte Mandeln und drei Eßlöffel voll Weinbranntwein daran, miſche es gut und fülle es in einen Teig, der, wie folgt, zu bereiten: ein halbes Pfund Semmelmehl, zwölf Loth Butter, davon zuerſt zwei Drittel mit dem Mehle zu miſchen, dann befeuchte den Teig mit ſechs Eßlöffeln voll Waſſer und rolle das Uebrige darein.

Eine andere Art.

Siede zwei große oder drei kleine Citronen und, nachdem ſie ausgepreßt, ſtoße ſie in einem Mörſer gut zuſammen, nebſt einem Viertelpfund Zucker, dem Gelben von ſechs Eiern und einem halben Pfunde friſcher Butter. Fülle die Paſtetenpfannen halb voll.

Pomeranzenkäſekuchen.

Schäle ein halb Pfund Mandeln, zerreibe ſie ſehr fein mit Pomeranzenblüthenwaſſer und einem halben Pfunde gutem, geſtoßenem und geſiebtem Zucker und einem Pfunde Butter, die ſorgfältig und ohne ölig zu werden, zerlaſſen und vor dem Gebrauche beinahe wieder kalt geworden ſein muß, dann quirle zehn Eierdotter und vier Eiweiß, ſtoße zwei kandirte Pomeranzen und eine friſche, aus der das Bittere ausgeſotten, in einem Mörſer, bis ſie ſo weich wie Marmelade ſind und keine Klumpen bilden; quirle das Ganze zuſammen und gieße es in Paſtetenpfannen.

Brodkäſekuchen.

Gieße anderthalb Schoppen ſiedenden Rahm an die Kruſte von einem Groſchenlaibe, laß' es zwei Stunden lang ſtehen, miſche ein halb Pfund

Digitized by Google

warme Butter mit acht Eiern und einer geriebenen Muskatennuß, ſtoße das Ganze in einem Mörſer, dann thue ein halb Pfund gewaſchene und gedörrte Korinthen, vier Loth Zucker, einen Eßlöffel voll Wein und ebenſoviel Weinbranntwein daran.

Kartoffelkäſekuchen.

Siede zwölf Loth Kartoffeln und ein Viertelpfund Citronenſchalen, ſtoße die letztern in einem marmornen Mörſer mit einem Viertelpfund Butter, dann thue die Kartoffeln, geſtoßen, mit einem Viertelpfund in ein wenig Rahm zerlaſſener Butter daran. Wenn Alles gehörig gemiſcht, laß' es ſtehen, um es kalt werden zu laſſen. Lege einen Teig in Paſtetenpfannen und fülle ſie etwas über die Hälfte an. Backe ſie in einem warmen Ofen eine halbe Stunde lang, ſiebe ein wenig doppelt raffinirten Zucker beim Herausnehmen darüber.

Dieſe Quantität langt zu einem Dutzend Kuchen.

Mandelkäſekuchen.

Schäle und ſtoße ein Viertelpfund ſüße Mandeln mit einigen bittern, nebſt einem Eßlöffel voll Waſſer, dann thue daran ein Viertelpfund geſtoßenen Zucker, einen Eßlöffel voll Rahm und zwei gut gequirlte Eiweiß, miſche Alles ſo ſchnell als möglich, gieße es in ſehr kleine Paſtetenpfännchen und backe es in einem ziemlich warmen Ofen unter zwanzig Minuten.

Eine andere Art.

Schäle und ſtoße ein Viertelpfund Mandeln nebſt ein wenig Pomeranzenblüthen- oder Roſenwaſſer, dann rühre das Gelbe von ſechs und das Weiſe von drei gut gequirlten Eiern, zehn Loth gewärmte Butter, die Schale einer Citrone gerieben und ein wenig von dem Safte darein; verſüße es mit Zucker. Wenn es gehörig gemiſcht, backe es in einem ſehr vortrefflichen Teige in kleinen Pfännchen.

Noch eine andere Art.

Drücke die Molken aus ſo viel geronnener Milch aus, als nöthig iſt, um zwei Dutzend kleine Käſekuchen zu machen, dann lege das Geronnene auf den Rücken eines Siebes und reibe es nebſt einem Loth Butter mit dem Rücken eines Löffels durch; thue ſechs Eiergelb und drei Eierweiß, nebſt ein wenig geſtoßenen bittern Mandeln und ſo viel Zucker daran, als es bedarf, um den Käſe gehörig zu verſüßen, miſche damit die Schale einer geriebenen Citrone und ein Glas Weinbranntwein. Lege einen aufgelaufenen Teig in die Pfannen und in zehn Minuten werden die Kuchen gebacken ſein.

Früchte für Kinder zuzubereiten, eine weit geſündere Weiſe als in Paſteten oder Puddings.

Thue aufgeſchnittene Aepfel oder Pflaumen, Johannisbeeren, Stachelbeeren ꝛc. in einen ſteinernen Topf, ſtreue darunter ſo viel Zucker als nöthig. Stelle den Topf in einen Backofen oder auf einen Herd, nebſt einer Theetaſſe voll Waſſer, um zu verhüten, daß die Früchte anbrennen, oder ſtelle den Topf in eine Pfanne voll Waſſer, bis ſein Inhalt gänzlich fertig gemacht iſt. Brodſchnitten oder Reis können in den Topf gelegt oder mit den Früchten zum Eſſen aufgetragen werden.

Digitized by Google

Kartoffelpaſtete.

Siede Kartoffeln, ſchäle ſie und mache ſie zu einem möglichſt feinen Brei, miſche ſie mit Salz, Pfeffer und einem guten Stückchen Butter. Bereite einen Teig, rolle ihn gleich einem großen aufgelaufenen Teige aus und lege die Kartoffeln darein, falte ihn über die Hälfte ein und drücke die Ränder einwärts. Backe ihn in einem mäßig erwärmten Ofen.

Kartoffeleinfaſſung, um Fricaſſée oder Fiſche darin zu ſerviren.

Stoße ſo viele Kartoffeln in einem Mörſer, als man nöthig hat, mit einem guten Stücke Butter, dann mache mit den Höhlungen von zwei ſilbernen Löffeln eine dritthalb Zoll hohe Wand innerhalb des Randes der zu benützenden Schüſſel daraus. Der obere Theil muß ein wenig dünner ſein, als der untere; glätte die Einfaſſung, und, nachdem ſie ganz mit einem Ei beſtrichen, ſtelle ſie in einen Ofen, damit ſie warm werde und ein wenig Farbe erhalte. Vor dem Beſtreichen mit dem Ei kann man die Außenſeite mit Blumen, Blättern ꝛc. mit den kleinen Blechformen verzieren, die man zum Ausdrücken des Teiges braucht.

Puddings.

Bemerkungen über Puddings und Pfannkuchen.

Die Außenſeite eines geſottenen Puddings hat zuweilen einen unangenehmen Geſchmack, was daher rührt, daß die Serviette, worin er geſotten wurde, nicht reinlich gewaſchen und an keinem trockenen Orte aufbewahrt ward. Man muß dieſe in ſiedendes Waſſer eintauchen, trocken ausringen und vor dem Gebrauche mit Semmelmehl beſtreuen.

Wird der Pudding aus Brod bereitet, ſo iſt die Serviette ſo umzubinden, daß ſie das Aufſchwellen geſtattet, bei Mehlpuddings aber dicht. Becken oder Formen (Model) ſind zu geſottenen Puddings beſſer als Servietten.

Das Waſſer muß ſchnell ſieden, wenn man den Pudding einlegt, und ein paar Minuten lang umgerührt werden, damit die Beſtandtheile ſich nicht abſondern.

Man kann ſehr guten Puddings ohne Eier machen, dann muß man aber ein wenig Flüſſigkeit daran thun und ſie länger ſieden, als ſolche mit Eiern. Zwei bis drei Eßlöffel voll Tiſchbier oder einen Löffel voll Hefe kann man ſtatt Eiern nehmen, ebenſo auch Schnee. Zwei große Eßlöffel voll Schnee erſetzen die Stelle eines Eies und machen einen Pudding eben ſo gut. Dieß iſt um ſo mehr zu beachten, als der Schnee gewöhnlich in einer Jahreszeit fällt, wo die Eier theuer ſind. Je bälder man ihn anwendet, nachdem er gefallen, deſto beſſer iſt er; man kann ihn aber auch an einem reinlichen Orte ſammeln und einige Stunden lang an einem kühlen Orte aufbewahren, ohne daß er dadurch ſeine guten Eigenſchaften verlöre. Auf Flaſchen gefüllte Malzgetränke ſind ebenfalls ein gutes Erſatzmittel für Eier; je bälder man ſie benützt, nachdem der Kork abgenommen, deſto beſſer iſt es. Die Eierdotter und Eiweiß, lang und abgeſondert gequirlt, machen den Gegenſtand, zu dem man ſie benützt, viel leichter. Die Eier müſſen nach dem Quirlen immer geſeiht werden.

Digitized by Google

Um Wiederholungen zu vermeiden, ſei es hier ein für alle Mal bemerkt, daß, wenn man Puddingſauce wünſcht, Wein, Zucker und ſehr dick zerlaſſene Butter, mit einander aufgekocht, dieſe Sauce bilden.

Alle Schüſſeln, in denen Puddings gebacken werden, müſſen einen bis zwei Zoll unter dem Rande, ſowie auf dieſem mit Teig umgeben und dieſer Theil zuvor mit Butter gerieben werden. Wenn ein Pudding herausgenommen werden ſoll, ſo muß die ganze Schüſſel mit Butter beſtrichen und mit einem Teige eingefaßt werden.

Die Beſtandtheile des Puddings dürfen keine Minute eher in das Becken oder die Schüſſel gebracht werden, bevor man ſie in das Waſſer oder in den Backofen ſtellt.

Große Sorgfalt iſt nothwendig, um zu verhüten, daß fette Teige braun werden, was ſie ranzig macht. Ein darüber gelegtes Stück Papier erhält ihnen die Farbe.

Sago und alle Körnerarten müſſen eine Stunde lang in Waſſer gelegt werden, ehe man ſie zu Puddings bereitet, auch ſind ſie gehörig zu waſchen; unterläßt man dieſe Vorſicht, ſo erhalten ſie einen erdigen Geſchmack.

Iſt die zu Puddings benützte Butter ſcharf, ſo ſchmecken ſie nicht gut, man mag auch noch ſo gute Dinge dazu nehmen.

Ein kleines Prischen Salz verbeſſert den Wohlgeſchmack aller Miſchungen, ſelbſt wenn die andern Beſtandtheile ſüß ſind.

Gut bereiteter Roſinenwein erſetzt in den meiſten Fällen die Stelle, wenn man Wein zu Puddings wünſcht.

Da die Güte geſottener Puddings großentheils davon abhängt, daß man das Waſſer von den Beſtandtheilen ferne hält, ſo muß die Köchin dafür Sorge tragen, daß ſtets Formen oder Becken vorräthig ſind, welche genau die angegebene Quantität halten.

Brod- oder Mehlpuddings werden weit beſſer, wenn man alle Beſtandtheile, ausgenommen die Eier, drei Stunden vor dem Sieden oder Backen mit einander vermiſcht, und ſie müſſen, gerade vorher, ehe man ſie in die Pfanne oder in den Ofen thut, gut umgerührt werden.

Wenn man Butter warm an Puddings zu gießen hat, ſo wird die Zugabe von ein wenig Milch oder Wein verhüten, daß ſie ölig werde.

Eine halbe Stunde iſt nöthig, um einen Brodpudding in einem Dreiviertelſchoppenbecken zu ſieden, und ſo fort im Verhältniſſe.

Eine mehlige Kartoffel, ſo lange ſie warm iſt, gerieben und mit einem Löffel voll Milch gequirlt, vermehrt die Leichtigkeit eines geſottenen oder gebackenen Roſinenpuddings (plum-pudding) ſehr.

Mandelpudding.

Stoße ein halb Pfund ſüße und einige bittere Mandel mit einem Löffel voll Waſſer, miſche dann ein Viertelpfund Butter, vier Eier, zwei Eßlöffel voll Rahm, wärme mit der Butter einen Eßlöffel voll Weinbranntwein, ein wenig Muskatennuß und Zucker nach Geſchmack. Beſtreiche einige Taſſen mit Butter, fülle ſie halb und backe die Puddings. Gib ſie mit Puddingſauce zu Tiſche.

Digitized by Google

Eine andere Art.

Stoße ein Viertelpfund ſüße Mandeln fein, ebenſo vier bis fünf bittere, nebſt ein wenig Wein, dem Gelben von ſechs Eiern, der geriebenen Schale von zwei Citronen, zwölf Loth zerlaſſene Butter, faſt drei Schoppen Rahm und dem Safte von einer Citrone. Wenn es gehörig gemiſcht, backe es eine halbe Stunde lang in einer rings mit einem Teige bekleideten Schüſſel.

Kleine Mandelpuddings.

Stoße ein halb Pfund ſüße und einige bittere Mandeln mit einem Eßlöffel voll Waſſer, miſche mit einem Viertelpfund gewärmter Butter vier Eierdotter und zwei Eiweiß, Zucker nach Geſchmack, zwei Eßlöffeln voll Rahm und einem voll Weinbranntwein; miſche es gut unter einander und backe es in kleinen mit Butter beſtrichenen Taſſen. Gib ſie mit Puddingſauce zu Tiſche.

Limonadepudding zum Kaltſpeiſen.

Mache mit vier Loth weißem Zucker und dem Safte von zwei Pomeranzen und zwei Citronen in kaltem Waſſer anderthalb Schoppen Limonade. Gieße ſie auf eine geraſpelte Semmel; wenn dieſe alle Flüſſigkeit eingeſaugt hat, beſtecke ſie mit einem Lothe geſchälter Mandeln. Rühre ein halbes Pfund Korinthengallerte flüſſig und gieße ſie über das Ganze.

Sagopudding.

Siede zwei und einen Viertelſchoppen friſche Milch mit vier Eßlöffeln voll ſauber geleſenem und gereinigtem Sago, Citronenſchale, Zimmt und Muskatennuß; verſüße es nach Geſchmack; dann miſche vier Eier, lege einen Teig in der Schüſſel herum und backe den Pudding langſam.

Ein ſehr guter Pudding.

Miſche anderthalb Pfund Nierenfett, klein geſchnitten und von der Haut befreit, mit zwei Pfund Semmelmehl, einem Pfunde ausgeleſener und gedörrter Korinthen, ſechs Eiern, einem Eßlöffel voll Safranaufguß, einem Glaſe voll Branntwein, ein wenig geſtoßenem Jugwer und anderthalb Schoppen Milch. Thue es in ein Becken, das es gerade faßt, binde eine mit Mehl beſtreute Serviette dicht darüber und ſtelle es in einen Topf voll ſehr ſtark ſiedenden Waſſers. Koche es vier Stunden lang.

Butterbrodpudding.

Schneide Brod auf, beſtreiche es mit Butter und lege es, mit Korinthen zwiſchen jeder Lage, in eine Schüſſel; auch Citronen-, Pomeranzen- oder Limonenſchnitten dazu, wenn der Pudding recht hübſch ſein ſoll. Gieße darüber kalten Eierrahm oder Milch, zwei bis drei Eier, einige Pimentkörner und ſehr wenig Ratafia, wenigſtens zwei Stunden vor dem Backen, damit es von dem Brode eingeſaugt werde.

Ein um die Ränder der Schüſſel angebrachter Teig gibt allen Puddings ein beſſeres Ausſehen, es iſt aber nicht gerade nothwendig.

Eine andere Art.

Zu einem halben Pfunde Brodkrumen und einem halben Pfunde in anderthalb Schoppen Milch zerlaſſener Butter füge fünf Eier, mit Muskatennuß, Branntwein und Zucker nach Geſchmack. Backe es in einer Form.

Digitized by Google

Pomeranzenpudding.

Reibe die Schale einer bittern Pomeranze, thue dazu zwölf Loth friſche Butter, zwölf bis ſechzehn Loth geſtoßenen Lumpenzucker; ſtoße Alles in einem marmornen Mörſer und füge, während dieß geſchicht, das Ganze von acht gut geſchlagenen und geſeihten Eiern daran, reibe einen ungekochten Apfel und miſche dieß mit dem Uebrigen, bringe auf dem Boden und an den Rändern der Schüſſel einen Teig an und lege Querſtreifen davon über die Pomeranzenmiſchung. In einer halben Stunde iſt der Pudding gebacken.

Eine andere Art.

Etwas mehr als zwei Eßlöffel voll von dem Pomeranzenteige mit ſechs Eiern, einem Viertelpfund Zucker und ebenſoviel zerlaſſener Butter geben einen ziemlich großen Pudding, mit einem Teige auf dem Boden der Schüſſel. Backe ihn zwanzig Minuten lang.

Ein ausnehmend hübſcher geſottener Pomeranzenpudding.

Gieße an ein halb Pfund Brodkrumen anderthalb Schoppen Milch, laß' es aufkochen, rühre vier Loth Butter und zwei Loth Mark darein, halte die Pfanne über dem Feuer, bis Alles mit einander vermengt iſt. Laß' es abkühlen, dann miſche zwei Eier, vier Loth Zucker, ebenſoviel Pomeranzenmarmelade und einen Eßlöffel voll Pomeranzenblüthenwaſſer hinzu. Wähle ein Becken, das den Pudding gerade faßt, und binde eine mit Semmelmehl beſtrichene Serviette ſehr dicht darüber. Koche ihn fünf Viertelſtunden lang.

Zur Sauce: zerlaſſene Butter, Zucker, ein wenig Citronenſaft und einen Eßlöffel voll Branntwein.

Ein vortrefflicher Citronenpudding.

Quirle das Gelbe von vier Eiern, thue ein Viertelpfund weißen Zucker daran, nachdem auf einigen Stückchen deſſelben die Schale einer Citrone abgerieben, um die Eſſenz herauszuziehen; dann ſchäle ſie und ſtoße ſie mit dem Safte einer großen Citrone in einem Mörſer und miſche Alles mit acht bis zehn Loth gewärmter Butter. Lege einen Teig in eine ſeichte Schüſſel, biege die Ränder einwärts und thue Obiges darein.

Beim Auftragen nimm den Pudding aus der Schüſſel.

Dieſer Pudding iſt geſotten eben ſo gut.

Moosbeerenpudding.

Siede anderthalb Ecklen von den Stielen gereinigte Moosbeeren in einem Viertelpfunde Zucker und Waſſer, bis ſie ſich aufgelöst haben und eine Art Conſerve bilden. Bereite einen großen Kloß daraus, bedecke ihn gut mit gereinigtem und trockenem Reiſe; dann mache für jedes Viertel einer mit Mehl beſtreuten Serviette kleinere Klöße daraus und binde dieſe, wie bei Klößen, darein. Siede ſie eine Stunde lang; ſtreue beim Auftragen Zucker darüber und gib Sauce in einem Brühnäpfchen dazu.

Ein ſehr guter Ambrapudding.

Lege ein Pfund Butter mit drei Viertelpfund fein geſtoßenem Hutzucker in eine Pfanne, ſchmelze die Butter und miſche ſie gut damit, dann thue das Gelbe von fünfzehn gut geſchlagenen Eiern und ſo viel friſch

Digitized by Google

kandirte Pomeranzen dazu, als nöthig ſind, um dem Pudding Farbe und Wohlgeſchmack zu geben, nachdem ſie zuvor zu einem feinen Brei gerieben. Umgebe die Schüſſel mit einem Teige zum Herausnehmen, und wenn ſie mit Obigem gefüllt, lege auch einen Teig darüber wie für Paſteten und backe ihn in einem gelind erwärmten Ofen.

Er iſt kalt und warm gleich gut.

Gebackener Aepfelpudding.

Schäle vier große Aepfel und ſchneide ſie in vier Theile, ſiede ſie nebſt einer ganzen Citronenſchale in ſo wenig Waſſer weich, daß nach dem Sieden keines übrig bleibt; ſtoße ſie in einem Mörſer ganz feſt, füge die Krumen einer kleinen Semmel, ein Viertelpfund zerlaſſene Butter, das Gelbe von fünf und das Weiße von drei Eiern, den Saft von einer halben Citrone und Zucker nach Geſchmack hinzu; ſchlage Alles mit einander und lege es in einer Schüſſel in einen Teig zum Herausnehmen.

Eine Mönchsomelette.

Siede ein Dutzend Aepfel wie zur Sauce, rühre ein Viertelpfund Butter und ebenſoviel weißen Zucker darein. Wenn es kalt iſt, thue vier gut geſchlagene Eier daran, lege es in eine dick mit Brodkrumen beſtreute Backſchüſſel, ſo daß ſie auf dem Boden und an den Seiten hängen; dann lege die Aepfelmiſchung darein und beſtreue das Obertheil reichlich mit Brodkrumen. Wenn es gebacken, nimm es heraus und ſtreue geſtoßenen Zucker darüber.

Schweizerpudding.

Lege Schichten von Brodkrumen und Aepfelſchnitten mit Zucker dazwiſchen in eine Schüſſel, bis ſie ſo voll iſt, als ſie halten kann. Die Brodkrumen müſſen die obere Lage bilden; dann gieße zerlaſſene Butter darüber und backe es.

Hafermehlpudding.

Gieße drei Schoppen ſiedende Milch über ein Eckle vom beſten feinen Hafermehl, laß' es über Nacht einweichen; Tags darauf quirle zwei Eier und miſche ein wenig Salz daran, beſtreiche ein Becken, das es gerade faßt, mit Butter, bedecke es dicht mit einer mit Mehl beſtreuten Serviette und ſiede es anderthalb Stunden lang. Mit kalter Butter und Salz zu eſſen.

Wenn der Pudding kalt iſt, ſchneide ihn auf und röſte ihn, wo er dann, mit Butter beſtrichen, wie Haferkuchen zu eſſen iſt.

Gerſtenpudding.

Siede ein Viertelpfund Gerſtengraupen in friſcher Milch, bis ſie vollkommen weich ſind, und, nachdem hiezu anderthalb Schoppen Rahm, zwei geſchlagene Eier, ein Viertelpfund Zucker, ebenſoviel Butter, ein wenig gewärmt, ein Eßlöffel voll Roſenwaſſer und eine kleine Muskatennuß gethan, bedecke ſie eine Stunde lang und rühre ſie oft um. Backe ſie in einer mit Butter beſtrichenen Schüſſel eine halbe Stunde lang.

Holländiſcher Pudding oder Souster.

Zerlaſſe ein Pfund Butter in drei Viertelſchoppen Milch, miſche ſie unter zwei Pfund Semmelmehl, acht Eier und vier Eßlöffel voll Hefe; thue ein Pfund Korinthen und ein Viertelpfund geſtoßenen und geſiebten Zucker darunter.

Dieß iſt ein ſehr guter Pudding zum Warmverſpeiſen, und ebenſo als Kuchen, wenn er kalt verſpeist wird. Im letztern Falle kann man Kümmel ſtatt Korinthen dazu nehmen. In einem gut erwärmten Ofen iſt er in einer Stunde gebacken.

Holländiſcher Reispudding.

Weiche ein Viertelpfund Reis eine halbe Stunde lang in warmem Waſſer ein, laß' das letztere davon ablaufen und lege ihn in einen Schmortopf mit drei Viertelſchoppen Milch und einem halben Zimmtſtengel und laß' es gelinde kochen, bis es weich iſt. Wenn es kalt, thue vier ganze, gut gequirlte Eier, vier Loth Butter in einer Theetaſſe voll Rahm zerlaſſen, ſechs Loth Zucker, ein Viertel von einer Muskatennuß und ein gutes Stück Citronenſchale dazu.

Mache einen leichten aufgelaufenen Teig in einen Model oder eine Schüſſel oder in kleinere Formen und backe den Pudding in einem Bratofen.

Leichte oder deutſche Puddings oder Aufläufe.

Zerlaſſe ſechs Loth Butter in anderthalb Schoppen Rahm, laß' es ſtehen, bis es faſt kalt iſt, dann miſche vier Loth feines Semmelmehl, ebenſoviel Butter, vier Eiergelb, zwei Eiweiß und ein wenig Roſen- oder Pomeranzenblüthenwaſſer damit. Backe es in kleinen, mit Butter beſtrichenen Taſſen eine halbe Stunde lang. Sie müſſen im Augenblicke, wo ſie fertig ſind, aufgetragen und ſogleich gegeſſen werden, ſonſt ſind ſie nicht leicht.

Nimm ſie aus den Taſſen heraus und gib ſie mit weißem Wein und Zucker zu Tiſche.

Pudding von ſüß eingemachten Früchten.

Umgib eine Schüſſel mit einem dünnen aufgelaufenen Teige und lege friſch eingemachte Pomeranzen, Citronen und Limonen, von jedem zwei Loth, dünn aufgeſchnitten, darein. Quirle das Gelbe von acht und das Weiße von zwei Eiern und miſche es mit einem halben Pfund weißen Zucker. Gieße die Miſchung über die kandirten Früchte und backe ſie eine Stunde in einem mäßig erwärmten Ofen.

Ein gerollter Pudding von ſüß eingemachten Früchten.

Bereite einen Teig aus einem halben Pfunde Semmelmehl und zehn Loth feingeſchnittenem Nierenfette, mit Waſſer angefeuchtet, rolle ihn oft aus, bis er ganz glatt iſt. Das letzte Mal lege darauf eine Schichte von Aprikoſen, Himbeeren, Johannisbeeren oder andern Conſerven. Dann rolle ihn rund auf, wickle ihn in eine reinliche mit Mehl beſtreute Serviette und binde die Enden zu.

Kleine Brodpuddings.

Weiche die Brodkrumen eines Groſchenſemmel, gerieben, in etwa anderthalb Schoppen warmer Milch ein, wenn ſie gehörig eingeweicht, ſchlage ſechs Eier, das Gelbe und Weiße und miſche es mit dem Brode, nebſt vier Loth gewärmter Butter, Zucker, Pomeranzenblüthenwaſſer, einem Löffel voll Branntwein, ein wenig Muskatennuß und einem Theelöffel voll Rahm. Klopfe Alles gut und backe es in mit Butter beſtrichenen Theetaſſen. Will man Korinthen dazu nehmen, ſo reicht ein Viertelpfund hin, wo nicht, ſo ſind ſie auch gut ohne dieſe, oder kann

Digitized by Google

man eingemachte Pomeranzen oder Citronen dazu nehmen. Gib ſie mit Puddingſauce zu Tiſche.

Schnellpuddings.

Hacke Nierenfett, miſche es mit geriebenem Brod, einigen Korinthen, dem Gelben von vier und dem Weißen von zwei Eiern, ein wenig geriebener Citronenſchale und Ingwer, und mache kleine Kugeln, etwa von der Geſtalt und Größe eines Eies, mit ein wenig Mehl daraus.

Halte einen Kochtiegel mit ſiedendem Waſſer bereit und lege ſie darein. In zwanzig Minuten ſind ſie geſotten, ſie ſteigen jedoch in die Höhe, wenn ſie fertig ſind.

Trage ſie mit Puddingſauce auf.

Kollegiumspudding.

Reibe die Krumen von einem Zweigroſchenlaibe, hacke ein halb Pfund Nierenfett und miſche mit einem halben Pfunde Korinthen zwei Loth fein gemiſchte Citronen, ebenſoviel Pomeranzen, eine Hand voll Zucker, eine Muskatennuß, drei geſchlagene Eier, das Gelbe und Weiße beſonders. Mache Kugeln in Geſtalt und Größe von Gänſeeiern daraus. Lege ein halb Pfund Butter in eine Bratpfanne und wenn ſie ganz heiß zerlaſſen, dämpfe ſie darin gelinde auf einem Kohlenfeuer, wende ſie zwei bis drei Mal um, bis ſie hübſch braun ſind. Miſche ein Glas Branntwein mit dem Teige.

Gib ſie mit Puddingſauce auf die Tafel.

Käſepudding.

Reibe ſechs Loth Käſe und zehn Loth Brod, wärme zwei Loth Butter in drei Achtelſchoppen friſcher Milch und miſche es mit Vorigem, thue zwei gut gequirlte Eier und ein wenig Salz daran.

Backe es eine halbe Stunde lang.

Geſottener Brodpudding.

Reibe Weißbrod, gieße ſiedende Milch darüber und bedecke es dicht. Wenn es eine bis zwei Stunden lang eingeweicht hat, ſtoße es fein und miſche zwei bis drei ſtarkgeſchlagene Eier damit.

Thue es in ein Becken, das es gerade faßt, binde eine mit Mehl beſtreute Serviette darüber und lege es in ſiedendes Waſſer. Servire den Pudding mit darüber gegoſſener, zerlaſſener Butter.

Man kann ihn mit Salz oder Zucker eſſen.

Pflaumen oder Zwetſchgen geben einen guten Pudding, anſtatt der Roſinen, entweder zu Nierenfett- oder Brodpudding.

Ein anderer, reicherer.

An drei Viertelſchoppen Brodkrumen gieße ebenſoviel gebrühte Milch, bedecke es eine Stunde lang. Quirle vier Eier und wenn ſie geſeiht, thue ſie an das Brod, nebſt einem Theelöffel voll Mehl, zwei Loth Butter, vier Loth Zucker, einem halben Pfund Korinthen, zwei Loth geſtoßenen Mandeln, Pomeranzenblüthenwaſſer, einem Lothe Pomeranzen, ebenſoviel Limonen und dergl. Citronen. Beſtreiche ein Becken, das es gerade hält, mit Butter, beſtreue eine Serviette mit Mehl, binde ſie dicht darüber und ſiede den Pudding eine Stunde lang.

Digitized by Google

Schwarzbrodpudding.

Reibe ein halb Pfund altbackenes Schwarzbrod, thue ebenſoviel Korinthen und gleich viel gehacktes Nierenfett, nebſt Zucker und Muskatennuß daran, miſche es mit vier Eiern, einem Eßlöffel voll Branntwein und zwei Eßlöffeln voll Rahm, ſiede es in einer Serviette oder in einem Becken, das es gerade faßt, drei bis vier Stunden lang. Servire es mit ſüßer Sauce.

Zwiebackpudding.

Schneide vier gewöhnliche Zwiebacke dünn, ſiede ſie in $1\frac{1}{8}$ Schoppen friſcher Milch, nebſt einem Stücke ſo fein als möglich geſchnittener Citronenſchale. Zerreibe es zu einem Brei, daran thue ſechs Loth gewärmte Butter, vier Loth Zucker und vier gut geſchlagene Eier, endlich einen großen Eßlöffel voll Branntwein.

Backe oder ſiede den Pudding.

Eine andere Art.

An drei geriebene altbackene neapolitaniſche Bisquits gieße anderthalb Schoppen ſiedenden Rahm, wenn ſie abgekühlt ſind, füge einen Theelöffel voll Zimmt, zu feinſtem Pulver geſtoßen, das Gelbe von vier und das Weiße von zwei Eiern, einen Eßlöffel voll Pomeranzenblüthenwaſſer, vier Loth Hutzucker und einen halben Eßlöffel voll glatt geriebenes Semmelmehl hinzu. Siede es in einem Porzellanbecken, mit einer darüber gebundenen, mit Mehl beſtreuten Serviette eine Stunde lang, ſiebe feinen Zucker darüber und lege einfachen Butter darum.

Müffchenpudding.

Schneide ſechs altbackene Müffchen (muffins) in möglichſt dünne Schnitten, lege ſie auf einen Suppenteller, nebſt drei Viertelſchoppen Branntwein, womit ſie zu beträufeln ſind. Siede drei Viertelſchoppen Rahm gelinde, nebſt einem ziemlich in Stücke zerbröckeltem echtem Zimmt, der geriebenen Schale einer Citrone und einem Viertelpfund Zucker, zehn Minuten lang. Rühre es um, bis es abgekühlt, dann miſche damit nach und nach das Gelbe von acht gut geklopften Eiern. Beſtreiche eine einfache Form von mäßiger Größe mit Butter, lege die Kruſtenſeite der Müffchen auswärts und dieſe ſo, abwechſelungsweiſe mit gedörrten Kirſchen, hinein. Wenn der Eierrahm kalt iſt, gieße ihn, mit Pomeranzenblüthenwaſſer gewürzt, daran. Laß' die Form in einer Schüſſel mit Kleien ſtehen, bis der Eierrahm eingeſaugt iſt, dann backe den Pudding eine halbe Stunde lang.

Nelſonpudding.

Lege ſechs kleine Kuchen, Nelſonkugeln genannt, oder Reiskuchen, in kleinen Theetaſſen bereitet, in einen Blechofen. Wenn ſie ganz heiß ſind, gieße zerlaſſene Butter, ſiedend, den Saft von einer halben Citrone, weißen Wein und Zucker darüber und trage ſie auf.

Eva'spudding.

Reibe drei Viertelpfund Brod, miſche es mit ebenſoviel gehacktem Nierenfett, ebenſoviel Aepfeln, ſowie auch Korinthen, damit miſche ferner das Ganze von vier Eiern und die feingeſchnittene Schale einer Citrone. Thue es in eine Form, ſiede es drei Stunden lang und ſervire den Pudding mit Puddingſauce, dem Safte von einer halben Citrone und einer kleinen Muskatennuß.

Digitized by Google

Zitterpudding.

Brühe drei Schoppen Rahm, wenn er faſt kalt iſt, thue daran vier gutgequirlte Eier, anderthalb Löffel voll Semmelmehl, einige Muskatennüſſe und Zucker, binde es dicht in eine gebutterte Serviette, ſiede den Pudding eine Stunde lang und nimm ihn ſorgfältig heraus, damit er nicht zerbreche. Zerlaſſene Butter, ein wenig Wein und Zucker dazu.

Herzog von Cumberland's Pudding.

Miſche zwölf Loth geriebenes Brod, ebenſoviel gut gereinigte und ausgeleſene Korinthen, gleichviel feingeſchnittenes Rindsnierenfett, ebenſoviel gehackte Aepfel, ſowie auch Lumpenzucker, ſechs Eier, eine halbe Muskatennuß, eine Priſe Salz, die Schale einer Citrone, ſo fein als möglich gehackt, und Citronen, Pomeranzen und Limonen, von jedem einen großen Eßlöffel voll, dünn geſchnitten. Miſche es vollſtändig und thue es in ein Becken, bedecke es ſehr dicht mit Servietten und ſiede den Pudding drei Stunden lang. Gib ihn mit Puddingſauce und dem Safte von einer halben Citrone, mit einander gekocht, zu Tiſche.

Durchſichtiger Pudding.

Schlage acht Eier ſehr ſtark, thue ſie in eine Schmorpfanne, mit einem halben Pfunde feingeſtoßenem Zucker, ebenſoviel Butter und ein wenig geriebener Muskatennuß. Stelle es über das Feuer und rühre es um, bis es ſich verdickt. Dann gieße es in ein Becken zum Abkühlen, bringe einen reichen, aufgelaufenen Teig rings am Rande der Schüſſel an, thue den Pudding darein und backe ihn in einem mäßig warmen Backofen. Er wird ſich leicht und rein ſchneiden laſſen. Man kann, wenn man es wünſcht, kandirte Pomeranzen und Citronen daran thun.

Gerührter Pudding (batter pudding).

Reibe drei Eßlöffel voll feines Semmelmehl in anderthalb Schoppen Milch mit einem Kochlöffel voll Salz allmählig außerordentlich glatt, koche es gelinde, bis es ſich verdickt, rühre vier Loth Butter darein, laß' es kühlen, dann füge das Gelbe von drei Eiern hinzu, beſtreue eine angefeuchtete Serviette mit Mehl. oder beſtreiche ein Becken mit Butter und thue den gerührten Teig darein, binde ihn feſt zu und bringe ihn, das Untere nach oben gekehrt, in ſiedendes Waſſer. Siede ihn anderthalb Stunden lang und gib ihn mit einfacher Butter zu Tiſche. Nach Gefallen kann man auch ein wenig Ingwer, Muskatennuß und Citronenſchale dazu nehmen. Hiezu gib ſüße Sauce.

Gerührter Pudding mit Fleiſch.

Mache einen gerührten Teig mit Semmelmehl, Milch, Eiern, Pfeffer und Salz, gieße ein wenig davon auf den Boden einer Puddingſchüſſel, dann lege gewürztes Fleiſch irgend einer Art darein, nebſt ein wenig gehackter Zwiebel, gieße den Ueberreſt des Teiges darauf und backe es in einem gelind erwärmten Ofen.

Manche lieben ein Hammelsnierenſtück in ſolchem Teige gebacken, das zuvor von dem größern Theile ſeines Fettes gereinigt worden.

Kleine Reispudding.

Reinige zwei große Eßlöffel voll Reis und koche ihn gelind in drei

Digitized by Google

Viertelſchoppen Milch, bis er dick iſt, dann thue ein eigroßes Stück Butter und etwa drei Viertelſchoppen dicken Rahm daran und laß' es Ein Mal aufkochen. Wenn es kalt iſt, miſche vier Eiergelb und zwei Eiweiß, wohl geſchlagen, Zucker und Muskatennuß nach Belieben, nebſt geriebener Citrone und ein wenig Zimmt daran.

Beſtreiche kleine Taſſen mit Butter, fülle ſie zu drei Theilen voll und lege auf den Boden ein wenig Pomeranzen oder Citronen. Backe die Puddings drei Viertelſtunden lang in einem gelind erwärmten Ofen. Gib ſie im Augenblicke, wo ſie geſpeist werden, mit ſüßer Sauce, entweder in der Schüſſel oder in einem Brühnäpfchen zu Tiſche.

Einfach geſottener Reispudding.

Leſe etwas Reis und waſche ihn, thue ein wenig feingeſtoßenen Piment, aber nicht viel, daran, binde den Reis in eine Serviette und laß' ihm hinreichend Raum zum Aufgehen. Siede ihn ein bis zwei Stunden lang in einer Quantität Waſſer. Wenn der Pudding fertig, ſpeiſe ihn mit Butter und Zucker, oder Milch. Nimm Citronenſchalen dazu, wenn man es wünſcht.

Er iſt ſehr gut ohne Gewürz und mit Salz und Butter geſpeist.

Eine andere Art.

Weiche ein Viertelpfund Reis eine halbe Stunde lang in Waſſer ein, dann binde ihn in eine Serviette, mit einem halben Pfunde Roſinen und laß' ihm Raum zum Aufgehen. Siede ihn zwei Stunden lang und dann nimm ihn heraus. Gieße zerlaſſene Butter, nebſt ein wenig Zucker und Muskatennuß darüber.

Noch eine andere Art.

Binde ein Viertelpfund gereinigten Reis in eine Serviette und laß' ihm gehörig Raum zum Aufſchwellen. Siede ihn eine Stunde lang. Nimm ihn heraus, binde ihn auf und rühre ein Viertelpfund Butter, etwas Muskatennuß und Zucker darein. Trage ihn mit zerlaſſener Butter in der Schüſſel auf.

Ein reicher Reispudding.

Siede ein halb Pfund Reis in Waſſer, nebſt einem kleinen Bischen Salz, bis er ganz weich iſt, gieße ihn trocken ab, miſche ihn mit vier Eiergelb und ſoviel Eiweiß, drei Achtelſchoppen Rahm, in dem vier Loth friſche Butter zerlaſſen worden, einem Viertelpfund Rindsnierenfett oder Mark, oder Kalbsnierenfett, fein gehackt, drei Viertelpfund Korinthen, zwei Eßlöffeln voll Branntwein, einem Eßlöffel voll Pfirſichwaſſer oder Ratafia, Muskatennuß und geriebener Citronenſchale. Wenn dieß gehörig gemiſcht, lege einen Teig um den Rand der Schüſſel und fülle ſie. Schnitten von eingemachten Pomeranzen, Limonen und Citronen kann man, nach Belieben, dazu nehmen. Backe ihn in einem mäßig erwärmten Ofen.

Reispudding mit Früchten.

Laß' den Reis in ſehr wenig Milch über dem Feuer aufgehen, thue dann Früchten irgend einer Art daran, als Johannisbeeren, gebrühte Stachelbeeren, geſchälte und aufgeſchnittene Aepfel, Roſinen, oder ſchwarze Johannisbeeren und binde ihn mit einem Ei, ſiede ihn gut und gib ihn mit Zucker zu Tiſche.

Digitized by Google

Reispudding mit gedörrten Korinthen.

Siede eine Taſſe voll Reis, wie zu Currie, wenn er kalt iſt, vermiſche ihn mit ebenſoviel gewaſchenen Korinthen, einem Ei, zwei Loth Butter und vier Loth Zucker. Binde es in eine mit Mehl beſtreute Serviette und ſiede es drei Viertelſtunden lang. Servire den Pudding mit ſüßer Sauce.

Gebackener Reispudding.

Laß' Reis aufgehen wie vor, dann thue etwas mehr Milch, ein Ei, Zucker, Piment und Citronenſchalen daran. Backe es in einer tiefen Schüſſel.

Eine andere Art für die Familie.

Thue ein halb Pfund ausgeleſenen und gewaſchenen Reis in eine ſehr tiefe Pfanne, dazu vier Loth Butter, acht Loth Zucker, ein wenig geſtoßenen Piment und ſechs Schoppen Milch. Weniger Butter reicht auch hin, oder etwas Nierenfett. Backe es in einem gelind erwärmten Ofen.

Stachelſchweinpudding.

Siede drei Viertelſchoppen Reis in friſcher Milch, bis er vollkommen weich und nicht zu trocken iſt, dann füge hinzu: ſechs geſchlagene Eier, einen Eßlöffel voll Ratafia, ſo viel Zucker als genügt und ein wenig geriebene friſche Citrone, miſche es gut und ſiede es anderthalb Stunden lang in einer Form. Bringe den Pudding dann in eine warme Schüſſel und beſtecke ihn dicht mit in ſechs Theile geſpaltenen Mandeln. Gib ihn, mit reichem Eierrahm darum gegoſſen, zu Tiſche. Er iſt eben ſo gut kalt.

Georgspudding.

Siede eine Hand voll Reis in ein klein wenig Milch mit einem großen Stücke Citronenſchale ſehr weich. Laß' ihn trocken ablaufen, dann miſche damit ein Dutzend anſehnlich große Aepfel, ſo trocken als möglich zu einem Brei gekocht, füge ein Glas weißen Wein, das Gelbe von fünf Eiern und vier Loth Pomeranzen und Citronen, dünn geſchnitten, hinzu, mache es ſehr ſüß. Umgebe eine Form oder ein Becken mit einem ſehr guten Teige, ſchlage die fünf Eiweiß zu einem ſehr ſtarken Schaum und miſche ſie mit den übrigen Beſtandtheilen, fülle die Form und backe den Pudding hübſch braun.

Gib ihn in umgekehrter Geſtalt mit folgender Sauce auf die Tafel, zwei Gläſer Wein, ein Eßlöffel voll Zucker, zwei Eiergelb und ein wallnußgroßes Stückchen Butter, koche es gelinde, ohne es zu ſieden und gieße es aus dem Brühnapfe hin und her, bis es die gehörige Dicke hat, dann gieße es an die Schüſſel.

Ein vortrefflicher einfacher Kartoffelpudding.

Nimm ein halb Pfund geſottene Kartoffeln, vier Loth Butter, das Gelbe und Weiße von zwei Eiern, drei Achtelſchoppen Rahm, einen Eßlöffel voll weißen Wein, ein klein wenig Salz, den Saft und die Schale einer Citrone, ſchlage Alles zu einem Schaume, thue Zucker nach Belieben daran. Mache einen Teig dazu oder nicht, wie es beliebt. Backe den Pudding. Will man ihn reicher haben, ſo nimm ſechs weitere Loth Butter, eingemachte Früchte und Mandeln und ein weiteres Ei.

Digitized by Google

Kartoffelpudding mit Fleiſch.

Siede Kartoffeln zu einem Brei, reibe ſie durch einen Durchſchlag und mache mit Milch und zwei Eiern einen dicken gerührten Teig daraus. Lege einige gewürzte Fleiſchſchnitten in eine Schüſſel, dann ein wenig Butter und über die letzte Lage gieße den Reſt des Teiges. Backe den Pudding zu einer hübſchen braunen Farbe.

Ein ausnehmend guter Kartoffelnierenfettpudding.

Zu einem Pfunde zum Brei geriebenen Kartoffeln thue, ſo lange ſie warm ſind, ein Viertelpfund Nierenfett und vier Loth Semmelmehl, ein wenig Salz und ſo viel Milch, als es bedarf, um ihm die Konſiſtenz eines gewöhnlichen Nierenfettpuddings zu geben. Lege es in eine Schüſſel, oder rolle es zu Klößchen und backe ſie hübſch braun.

Fleiſchſchnitten= oder Nierenpudding.

Wenn es Nieren ſind, ſchneide ſie auf, weiche ſie ein und würze ſie oder das Fleiſch. Mache einen Teig von Nierenfett, Mehl und Milch, rolle ihn aus und umgebe ein Becken damit, lege die Nieren oder Schnitten darein, bedecke ſie mit Teig und drehe den Rand einwärts. Bedecke den Pudding mit einer Serviette und ſiede ihn geraume Zeit.

Beef=ſteakpudding.

Bereite einige gute Beefſteaks, wie oben S. 56 angegeben, rolle ſie mit Fett dazwiſchen und, wenn man will, nimm ein wenig gehackte Zwiebeln dazu. Lege einen Nierenfettteig in ein Becken und die Steaksrollen darein, bedecke das Becken mit einem Teige und drehe die Ränder einwärts, damit die Brühe ſich darin halte. Bedecke ihn dicht mit einer darüber gebundenen Serviette und laß' den Pudding langſam ſieden, aber geraume Zeit.

Gebackener Beef=ſteakpudding.

Mache einen dünnen Teig von Milch, zwei Eiern und Semmelmehl, oder was noch weit beſſer iſt, von geſottenen Kartoffeln, durch einen Durchſchlag getrieben, an, lege ein wenig davon auf den Boden der Schüſſel, dann thue die Beefſteaks, wie vorbereitet und ſehr gut gewürzt, darein, gieße den Ueberreſt des gerührten Teiges darüber und backe den Pudding.

Hammelfleiſchpudding.

Würze Hammelſchnitten mit Salz, Pfeffer und ein wenig Zwiebeln, lege eine Schichte davon auf den Grund der Schüſſel und gieße einen dünnen Teig von geſottenen, durch einen Durchſchlag getriebenen Kartoffeln und mit Milch und einem Ei vermiſcht, darüber, dann lege die übrigen Schnitten und den Reſt des Teiges darein und backe den Pudding.

Ein dünner Teig aus Semmelmehl anſtatt Kartoffeln iſt auch gut, erfordert aber mehr Eier und erreicht die Güte des Kartoffelteiges doch nicht.

Eine andere Art.

Schneide Schnitten von einer Keule ab, die nicht ganz gekocht und lege ſie in ein mit einem guten Nierenfettteige umgebenes Becken. Würze ſie mit Pfeffer, Salz und feingehackten Zwiebeln oder Schalotten.

Markpudding.

Gieße drei Schoppen ſiedenden Rahm über die geriebenen Brodkru=

Digitized by Google

men eines Groſchenlaibes, bedecke es, bis es abgekühlt iſt, dann miſche damit ein halbes Pfund geſchälte, mit zwei Eßlöffeln voll Roſenwaſſer feingeſtoßene Mandeln, das Gelbe von ſechs Eiern, zwölf Loth gehackte, eingemachte Citronen und Limonen, ein Pfund Ochſenmark, ein halbes Pfund Korinthen, die geriebene Schale einer halben Citrone, zwei große Eßlöffel voll Branntwein und ebenſoviel ſüßen Wein. Lege einen Teig um die Schüſſel herum und backe den Pudding fünfunddreißig Minuten lang. Siebe Zucker darüber, wenn er aufgetragen wird. Während die Eier gequirlt werden, thue eine Priſe Salz daran.

Nierenfettpudding.

Hacke ein Pfund Nierenfett, miſche es mit 1¼ Pfund Semmelmehl, zwei beſonders geſchlagenen Eiern, ein wenig Salz und nur ſo viel Milch, als zur Bereitung des Teiges nöthig iſt. Siede ihn vier Stunden lang. Der Pudding ißt ſich gut am folgenden Tage, in Schnitten zerlegt und auf dem Roſte gebraten.

Das äußere Fett von Lenden- und Halsſtücken des Hammelfleiſches gibt einen delikateren Pudding, als Nierenfett und beide ſind zu dieſem Zwecke weit beſſer, als Butter, die den Pudding ſchwarz und feſt macht.

Gebackener Nierenfettpudding.

Siede anderthalb Schoppen Milch, wenn ſie kalt geworden, rühre ſie in ein halb Pfund Semmelmehl und zwölf Loth gehacktes Nierenfett, thue zwei Eier und einen Theelöffel voll Salz daran. Wenn es ein Roſinenpudding werden ſoll, ſo nimm ſechzehn bis zwanzig Loth ausgekernte Roſinen dazu und laß' das Salz weg.

Kalbsnierenfettpudding.

Schneide das Weiche eines Dreigroſchenlaibes in Schnitten, ſiede und verſüße ſechs Schoppen friſche Milch und gieße ſie darüber. Wenn das Brod eingeweicht, gieße ein wenig von der Milch ab und miſche ſie mit ſechs gutgeſchlagenen Eiern und einer halben Muskatennuß. Lege die Brodſchnitten in eine Schüſſel, mit Schichten von Korinthen und gehacktem Kalbsnierenfett, von jedem ein Pfund. Beſtreiche die Schüſſel gut mit Butter und backe den Pudding, oder kann man ihn auch, wenn man lieber will, in einem Becken ſieden.

Jägerspudding.

Miſche ein Pfund Nierenfett mit ebenſoviel Semmelmehl, ebenſoviel Korinthen, deßgleichen Roſinen, ausgekernt und ein wenig geſchnitten, der Schale von einer halben Citrone, ſo fein als möglich gehackt, ſechs Stücken ſpaniſchen Pfeffer, zu feinem Pulver geſtoßen, vier Eiern, einem Glaſe Branntwein, ein wenig Salz und ſo wenig Milch, als nöthig iſt, um ihm die gehörige Konſiſtenz zu geben. Siede den Pudding in einer mit Mehl beſtreuten Serviette oder in einem Melonenmodel, acht bis neun Stunden lang. Trage ihn mit ſüßer Sauce auf. Thue zuweilen einen Eßlöffel voll Pfirſichwaſſer daran, um dem Geſchmacke Abwechſelung zu geben.

Dieſer Pudding hält ſich, nach dem Sieden und Abkühlen, ſechs Monate lang, wenn man ihn, in dieſelbe Serviette gebunden, aufbewahrt und in einen Bogen Packpapier eingewickelt aufhängt, um ihn vor Staub

Digitized by Google

zu bewahren. Wenn man davon Gebrauch machen will, muß man ihn eine volle Stunde ſieden.

Roſinenpudding (plum pudding).

Daſſelbe Verhältniß Mehl und Nierenfett, und die halbe Quantität Früchte, nebſt Gewürz, Citrone, einem Glaſe Wein, oder nicht. Ei und Milch gibt einen vortrefflichen Pudding, wenn er lang geſotten wird.

Eine andere Art.

Lege ein Pfund Nierenfett in muskatennußgroßen Klumpen in ein Becken, ein halbes Pfund Topfroſinen, einen großen Eßlöffel voll feinen Zucker, drei Eier, anderthalb Eßlöffel voll Semmelmehl und ein Glas Branntwein dazu. Binde eine angefeuchtete Serviette, doppelt zuſammengelegt und gut mit Semmelmehl beſtreut, über das Becken. Setze es in einen ſtarkſiedenden Topf Waſſer und rühre es einige Minuten lang um. Laß' den Pudding fünf bis ſechs Stunden lang kochen.

Ein anderer ſehr leichter Roſinenpudding.

Miſche geriebenes Brod, Nierenfett und ausgekernte Roſinen, je ein Viertelpfund, mit zwei gutgeſchlagenen Eiern, drei bis vier Eßlöffeln voll Milch und ein wenig Salz. Siede es vier Stunden lang.

Als Sauce kann man einen Eßlöffel voll Branntwein, Zucker und Muskatennuß in zerlaſſener Butter geben.

Nationalplumpudding.

Miſche Nierenfett, Topfroſinen und Korinthen, je ein Pfund, ein Viertelpfund Brodkrumen, zwei Eßlöffel voll Zucker, ebenſoviel geriebene Citronenſchalen, eine halbe Muskatennuß, ein kleines Blättchen Muskatenblüthe, einen Theelöffel voll Ingwer und ſechs gut geſchlagene Eier miteinander. Siede es fünf Stunden lang.

Pflaumen- oder Zwetſchgenpudding.

Nimm einige Eßlöffel voll von drei Schoppen Milch und miſche allmählig darein vier Eßlöffel voll Semmelmehl, zwei Eßlöffel voll geſiebten Zucker, ein wenig Salz, ſechs Eiergelb und drei Eiweiß, dann thue den Ueberreſt von der Milch und ein Pfund gedörrte Pflaumen oder Zwetſchgen daran. Binde den Teig in eine angefeuchtete und mit Semmelmehl beſtreute Serviette, oder lege ihn in ein Becken, das ihn gerade faßt. Siede ihn eine Stunde lang und gieße zerlaſſene Butter und Zucker darüber.

Eierrahmpudding.

Miſche anderthalb Schoppen gute Milch allmähig mit einem großen Eßlöffel voll Semmelmehl, fünf Eierdottern, ein wenig Pomeranzenblüthenwaſſer und etwas geſtoßenen Zimmt. Beſtreiche ein Becken, das den dünnen Teig gerade faßt, mit Butter und binde eine mit Semmelmehl beſtreute Serviette darüber. Lege es in ſiedendes, über dem Feuer ſtehendes Waſſer und drehe es einige Minuten lang um, damit die Eier nicht auf eine Seite laufen. In einer halben Stunde iſt der Pudding geſotten.

Gieße Korinthengallerte daran und gib ihn mit ſüßer Sauce zu Tiſche.

Schwamm- (Schaum-) Pudding.

Beſtreiche eine Form dick mit Butter, beſtecke ſie überall mit gedörrten Kirſchen oder den feinſten Roſinen. Fülle die Form mit kleinen Schwamm-

kuchen (ſ. d.) zu drei Theilen, laß' ſie durchaus in Wein einſaugen und fülle die Form mit reichem kaltem Eierrahm voll. Beſtreiche ein Papier mit Butter und lege es über die Form, dann binde eine mit Mehl beſtreute Serviette dicht darüber und ſiede es eine Stunde lang. Nimm den Pudding ſorgfältig heraus und gieße etwas kalten Eierrahm darüber und in die Schüſſel.

Maccaronipudding.

Laß' drei bis vier Loth Röhrennudeln in anderthalb Schoppen Milch mit einem Stückchen Citrone und Zimmt gelinde kochen, bis ſie weich ſind, thue es in eine Schüſſel, nebſt Milch, zwei bis drei Eiern, aber blos Einem Eiweiß, Zucker, Muskatennuß, einem Löffel voll Pfirſichwaſſer und einem halben Glaſe Roſinenwein. Backe es mit einem um den Rand der Schüſſel angebrachten Teige.

Eine Schichte Pomeranzenmarmelade oder Himbeerenconſerve in einem Maccaronipudding, zur Abwechſelung, iſt eine gute Verbeſſerung, in welchem Falle man das Mandelwaſſer oder den Ratafia weglaſſen kann, mit dem man ſonſt den Pudding würzt.

Geſottener Fadennudelnpudding.

Rühre ein Viertelpfund Fadennudeln in anderthalb Schoppen friſcher Milch über einem Kohlenfeuer ſehr gelinde um, bis ſie warm gebrüht ſind, aber nicht länger, dann thue ſie in ein Becken und ſo lange ſie warm ſind, zwei Loth Butter und ebenſoviel Zucker daran. Wenn dieß Alles nahezu kalt iſt, miſche ſehr ſachte zwei gutgeſchlagene Eier darein und lege es in ein Becken, das es gerade faßt. Bedecke den Pudding ſorgfältig mit einer mit Semmelmehl beſtreuten Serviette, lege das Becken, den ſchmalen Theil nach oben gerichtet, in ſiedendes Waſſer, rühre es zehn Minuten lang um und laß' den Pudding eine Stunde lang ſieden. Gib ihn im Augenblicke, wo er fertig iſt, mit Puddingſauce zu Tiſche.

Gebackener Fadennudelnpudding.

Koche ein Viertelpfund Fadennudeln in anderthalb Schoppen Milch zehn Minuten lang gelinde, dann thue drei Viertelſchoppen Rahm, einen Theelöffel voll geſtoßenen Zimmt, ein Viertelpfund warm gemachte Butter, ebenſoviel weißen Zucker und vier gutgeſchlagene Eiergelb daran. Backe den Pudding in einer Schüſſel, ohne ſie mit Teig einzufaſſen.

Hirſepudding.

Waſche drei Eßlöffel voll Hirſe, lege ſie in eine Schüſſel, die am Rande mit Teig einzufaſſen iſt, gieße darüber ſo viel friſche Milch, daß die Schüſſel faſt davon gefüllt wird, nebſt vier Loth damit gewärmter Butter, Zucker, gehackter Citrone und eine kleine Scharre Ingwer und Muskatennuß. Bevor es in den Ofen geſtellt wird, rühre zwei geſchlagene Eier und einen Eßlöffel voll gehacktes Nierenfett darein.

Möhrenpudding.

Siede eine große gelbe Rübe weich, dann zerſtoße ſie in einem ſteinernen Mörſer und miſche damit einen Eßlöffel voll Zwiebackpulver oder drei bis vier kleine ſüße Bisquitchen ohne Aniskörner, vier Eiergelb und zwei Eiweiß, anderthalb Schoppen Rahm, entweder roh oder gebrüht, ein wenig

Digitized by Google

Rataſia, einen groſsen Eßlöffel voll Pomeranzen- oder Roſenwaſſer, eine Viertelmuskatennuß und vier Loth Zucker. Backe den Pudding in einer ſeichten, mit Teig eingefaßten Schüſſel und nimm ihn zum Auftragen heraus, indem ein wenig Zucker darüber geſtreut wird.

Kaſtanienpudding.

Siede achtzehn Kaſtanien eine Viertelſtunde lang in Waſſer, ſchäle ſie und ſtoße ſie in einem Mörſer mit etwas ſüßem Wein und Pomeranzenblüthenwaſſer, bis ſie zu einem dünnen Teige werden. Miſche das Gelbe von zwölf und das Weiße von ſechs Eiern, gutgeſchlagen, mit fünfthalb Schoppen Rahm und einem halben Pfund darin gewärmter Butter, verſüße es nach Geſchmack und füge ein wenig geſchabte Muskatennuß und ein Bischen Salz dazu. Thue an dieß den Kaſtanienteig und rühre es über dem Feuer um, bis er dick iſt. Umgebe eine Schüſſel mit aufgelaufenem Teige, gieße die Miſchung darein und backe ſie.

Iſt kein Rahm zu haben, ſo verdicke eine Maß friſche Milch mit zwei bis drei geſchlagenen Eierdottern und einem Theelöffel voll Reismehl.

Quittenpudding.

Brühe einige Quitten, bis ſie ſehr weich ſind, ſchäle ſie und nimm alles Fleiſch heraus. Streue Ingwer, Zimmt und ſo viel Zucker darüber, daß ſie ſehr ſüß werden. Nimm auf anderthalb Schoppen Rahm das Gelbe von drei bis vier Eiern und rühre darein ſo viel von dem Quittenfleiſche, daß es gehörig dick wird. Faſſe eine Schüſſel mit Teig ein, thue den Pudding darein und backe ihn. Weiße Birnen, Pflaumen, Aprikoſen, oder andere Früchte, kann man auf dieſelbe Weiſe zubereiten.

Vortrefflicher Aprikoſenpudding.

Halbire zwölf große Aprikoſen, brühe ſie, bis ſie weich ſind, mittlerweile gieße anderthalb Schoppen ſiedenden Rahm an die geriebenen Krumen eines Groſchenlaibes, wenn ſie halb abgekühlt, thue ein Viertelpfund Zucker, das Gelbe von vier geſchlagenen Eiern und ein Glas weißen Wein daran. Stoße die Aprikoſen in einem Mörſer, nebſt einigen oder allen Kernen derſelben, miſche dann die Früchte mit den andern Beſtandtheilen, lege einen Teig in einer Schüſſel herum und backe den Pudding eine halbe Stunde lang.

Gebackener Stachelbeerenpudding.

Dämpfe Stachelbeeren in einem Topfe auf einem warmen Herde, oder in einem mit Waſſer gefüllten Brühnapfe, bis ſie zu einem Brei werden. Nimm anderthalb Schoppen von dem durch ein rohes Sieb gepreßten Safte und quirle ihn mit drei geſchlagenen und geſeihten Eiern und drei Loth Butter, verſüße es gut und mache einen Teig um eine Schüſſel. Einige Semmelkrumen müſſen mit Obigem gemiſcht werden, um ihm ein wenig Konſiſtenz zu geben, oder kann man ein Viertelpfund neapolitaniſchen Zwieback dazu nehmen.

Himbeeren oder Johannisbeeren kann man auch ſtatt Stachelbeeren nehmen, ſie ſind eben ſo gut.

Bohnenpudding.

Siede und ſchäle alte Bohnen, ſtoße ſie in einem Mörſer, mit ſehr

Digitized by Google

wenig Pfeffer und Salz, etwas Rahm und einem Eierdotter. Ein wenig Spinatſaft gibt eine ſchönere Farbe, es iſt aber auch ohne dieß gut. Siede den Pudding in einem Becken, das ihn gerade faßt, eine Stunde lang und gieße Peterſilie und Butter darüber.

Gib ihn mit Speck zu Tiſche.

Wurmkrautpudding.

Schlage ſieben Eier, das Gelbe und Weiße beſonders, thue anderthalb Schoppen Rahm, faſt ebenſoviel Spinatſaft, ein wenig Wurmkrautſaft, den man durch Stoßen der Pflanze in einem Mörſer erlangt, ein Viertelpfund neapolitaniſchen Zwieback, Zucker nach Geſchmack, ein Glas weißen Wein und etwas Muskatennuß daran. Gieße Alles in einen Brühnapf, um es über dem Feuer gerade nur zu verdicken, dann thue es in eine mit einem Teige umgebene Schüſſel, daß man es herausnehmen kann und backe es.

Schlüſſelblumenpudding.

Schneide und ſtoße die Blüthen von einem halben Simri Schlüſſelblumen klein, nebſt einem halben Pfunde neapolitaniſchen Zwieback und fünfthalb Schoppen Rahm. Siede ſie und wenn ſie ein wenig abgekühlt, miſche darein ſechzehn Eier, mit ein wenig Roſenwaſſer und einer halben Taſſe Milch, die zuvor miteinander geſchlagen worden. Verſüße den Pudding und backe ihn in einer mit Teig umgebenen oder mit Butter beſtrichenen Schüſſel. Nach dem Backen beſtreue ihn mit feinem Zucker und gib ihn warm zu Tiſche.

Shelford'ſcher Pudding.

Miſche drei Viertelpfund Korinthen oder Roſinen, ein Pfund Nierenfett, ebenſoviel Semmelmehl, ein wenig gute Milch, etwas Citronenſchale und ein wenig Salz. Siede den Pudding ſechs Stunden lang in einer Melonenform.

Branntweinpudding.

Umgib eine Form mit ausgekernten Topfroſinen oder gedörrten Kirſchen, dann mit dünnen Semmelſchnitten, hierauf mit in Ratafia eingemachten Früchten, oder Maccaronen, dann die Früchte, Semmeln und Maccaronen immer nach einander, bis die Form voll iſt und gieße dazwiſchen zwei Gläſer Branntwein allmählig darüber. Schlage vier Eier, das Gelbe und Weiße, thue anderthalb Schoppen leicht verſüßte Milch oder Rahm, eine halbe Muskatennuß und die Schale einer halben Citrone, fein gerieben, daran. Laß' die Flüſſigkeit in die feſten Theile einſaugen, dann beſtreue eine Serviette mit Semmelmehl, binde ſie dicht über die Form und ſiede den Pudding eine Stunde lang, die rechte Seite der Form ſei nach oben gekehrt. Gib ihn mit Puddingſauce auf die Tafel.

Buttermilchpudding.

Wärme zwei Maß friſche Milch, laß' ſie mit drei Schoppen Buttermilch gerinnen, treibe das Geronnene durch ein Sieb, wenn es trocken iſt, ſtoße es in einem ſteinernen Mörſer, mit nahezu einem halben Pfund Zucker, einer weichgeſottenen Citrone, den geriebenen Krumen einer Semmel, einer geriebenen Muskatennuß, ſechs bittere Mandeln, einem Viertel-

47 X 424

pfund warmer Butter, einem Theelöffel voll guten Rahm, dem Gelben von fünf und dem Weißen von drei Eiern, einem Glaſe ſüßen Wein und ebenſoviel Branntwein.

Wenn Alles ſich gehörig vermiſcht hat, backe es in kleinen Taſſen oder Schüſſelchen, die gut mit Butter beſtrichen ſind, iſt der Boden nicht braun, ſo gebrauche eine glühende Eiſenſchaufel, trage aber den Pudding ſo ſchnell als möglich und mit Puddingſauce auf.

Arrow-rootpudding.

Miſche einen Deſſertlöffel voll Arrowrootpulver in zwei Mal ſo viel kalter Milch, gieße anderthalb Schoppen ſiedende Milch darüber, worin ein Viertelpfund Butter und ein Achtelpfund Zucker aufgelöst, dabei immer umgerührt worden. Thue ein wenig Muskatennuß und fünf Eier daran. Backe den Pudding eine Stunde lang in einer mit Teig umgebenen Schüſſel. Nimm ihn heraus.

Eingemachte Früchte irgend einer Art, auf den Boden gelegt, ſpeiſen ſich gut dazu. Soll der Pudding klar ausſehen, ſo nimm Waſſer ſtatt Milch.

Puddings von geronnener Milch.

Laß' ſechs Schoppen Milch gerinnen, drücke die Molken davon, reibe das Geronnene durch ein Sieb und miſche damit ein Viertelpfund Butter, die Krumen eines Groſchenlaibes, zwei Eßlöffel voll Rahm, eine halbe Muskatennuß, eine kleine Quantität Zucker und zwei Eßlöffel voll weißen Wein. Beſtreiche kleine Taſſen oder kleine Paſtetenpfännchen mit Butter und fülle ſie zu drei Theilen an. Pomeranzenblüthenwaſſer iſt eine gute Aufbeſſerung. Backe ſie mit Sorgfalt.

Gib ſüße Sauce beſonders dazu.

Geſottener ditto.

Reibe das Geronnene von fünf Maß Milch, gut abgegoſſen, durch ein Sieb, miſche damit ſechs Eier, ein wenig Rahm, zwei Eßlöffel voll Pomeranzenblüthenwaſſer, eine halbe Muskatennuß, je drei Eßlöffel voll Semmelmehl und Brodkrumen und je ein halbes Pfund große und kleine Roſinen. Siede den Pudding eine Stunde in einer dicken, gut mit Mehl beſtreuten Serviette.

Holländiſcher ditto.

Schlage ein halbes Pfund geronnene Milch und ein halbes Pfund Butter zu einem Rahm, quirle darein ſieben gutgeſchlagene Eier, ein halbes Pfund Butter, ebenſoviel gut gereinigte Korinthen, eine halbe geriebene Citrone und eine halbe Muskatennuß. Schlage es bis zum Augenblicke des Backens fort. Siebe Zucker darüber.

Pepinäpfelpudding.

Dämpfe ſechs Pepinäpfel in Rebenblättern mit Waſſer bedeckt, ſehr gelinde, ſo daß das Innere gar wird, ohne daß die Schale aufſpringt. Wenn ſie weich ſind, ſchäle ſie und nimm den Brei mit einem Theelöffel aus dem Kerngehäuſe. Treibe ſie durch einen Durchſchlag, thue zwei Eßlöffel voll Pomeranzenblüthenwaſſer, drei geſchlagene Eier, ein Glas Roſinenwein, anderthalb Schoppen gebrühten Rahm und Zucker und

Digitized by Google

Muskatennuß nach Geſchmack daran. Lege einen dünnen aufgelaufenen Teig auf den Boden und an die Seiten der Schüſſel, ſchneide Citronenſchale ſehr dünn, ſo fein als möglich und lege ſie in die Schüſſel, ebenſo Citronen, Pomeranzen und Limonen in kleinen Schnitten, aber nicht ſo dünn, daß ſie ſich beim Backen auflöſen.

Yorkſhirer Pudding.

Miſche fünf Eßlöffel voll Semmelmehl mit drei Schoppen Milch und drei gutgeſchlagenen Eiern. Beſtreiche die Pfanne mit Butter. Wird der Pudding durch das Backen unter der Speiſe braun, ſo wende die andere Seite nach oben und bräune dieſe. Er muß in einer viereckigen Pfanne bereitet und in Stücke geſchnitten zu Tiſche gegeben werden. Stelle ihn zuvor über ein Kohlbecken und rühre ihn einige Minuten lang um.

Ein ſchnellbereiteter Pudding.

Miſche Semmelmehl und Nierenfett, je ein halb Pfund, vier Eier, drei Achtelſchoppen friſche Milch, ein wenig Muskatenblüthe und Muskatennuß, ein Viertelpfund Roſinen und ebenſoviel Korinthen gut durcheinander und ſiede es drei Viertelſtunden lang, der Topf muß aber bedeckt ſein, ſonſt braucht es länger.

Eine Charlotte.

Schneide ſo viele ſehr dünne Schnitten von weißem Brode auf, als nöthig ſind, um den Boden einer Backſchüſſel damit zu bedecken und ihre Seiten einzufaſſen, beſtreiche ſie aber zuvor dick mit Butter. Lege dünngeſchnittene Aepfel ſchichtenweiſe in die Schüſſel, bis ſie voll iſt und ſtreue Zucker und kleine Stückchen Butter dazwiſchen. Mittlerweile weiche ſo viel dünne Brodſchnitten, als man bedarf, um das Ganze zu bedecken, in warmer Milch ein, darüber lege einen Teller, mit einem Gewichte darauf, um das Brod feſt auf den Aepfeln zu erhalten. Backe es langſam drei Stunden lang.

Rahmpudding.

Siede drei Schoppen Rahm, mit einem Blatt Muskatenblüthe, drei Gewürznelken und einer halben geriebenen Muskatennuß und laß' ihn dann abkühlen. Schlage acht Eier, aber nur von dreien das Weiße, ſeihe ſie und miſche ſie mit einem Eßlöffel voll vom feinſten Semmelmehl und einem Viertelpfund geſchälten und mit einem Eßlöffel voll Pomeranzenblüthen- oder Roſenwaſſer geſtoßenen Mandeln. Miſche dieſes allmählig an den Rahm und rühre Alles gut untereinander. Nimm eine dicke Serviette, befeuchte ſie und beſtreue ſie gut mit Semmelmehl, gieße die Miſchung darein, binde ſie dicht zu und lege ſie in ſiedendes Waſſer. Laß' den Pudding eine halbe Stunde lang ſehr ſtark ſieden. Wenn er gar iſt, lege ihn ſorgfältig in eine Schüſſel, ſtreue feinen Zucker darüber und gieße Puddingſauce darum.

Ein Walliſerpudding.

Laß' ein halb Pfund gute Butter ſachte ſchmelzen, quirle damit das Gelbe von acht und das Weiße von vier Eiern, miſche zwölf Loth Hutzucker und die geriebene Schale einer Citrone darein. Mache einen Teig

in eine Schüſſel zum Herausnehmen, gieße das Obige hinein und backe ſie hübſch.

Kräuterpudding.

Pflücke zwei Hände voll Peterſilienblätter von den Stielen, halb ſo viel Spinat, zwei Herzen von Salatköpfen, eine große Hand voll Senfkraut und Kreſſe, einige Blätter weißen Mangold und eine kleine Hand voll Schnittlauch, waſche und ſiede Alles drei Minuten lang mit einander, gieße das Waſſer davon und zerquetſche es ſehr fein, miſche es gut und thue Salz und Pfeffer daran. Halte einen dünnen Teig, aus zwei Loth Semmelmehl, anderthalb Schoppen dünnen Rahm und zwei Eiern angemacht, bereit, rühre ihn unter die Kräuter und bedecke die Schüſſel mit einem ſtarken Teige. Dieſer Pudding hat viel von dem Geſchmacke des Eierkuchens (Omelette).

Sehr guter Eierfiſch.

Klopfe einige Eier in eine kleine Tortenſchüſſel auf, ohne aber das Gelbe zu verrühren oder eines über das andere zu legen. Träufle warme Butter daran und ſtreue Brodkrumen leicht darüber. Stelle es in den Ofen, bis das Weiße ſich geſetzt hat und gib es, mit einem Peterſilienkranze umgeben, zu Tiſche.

Klöße.

Oxforder Klöße.

Nimm vier Loth geriebenes Brod, Korinthen und gehacktes Nierenfett, von jedem ein Viertelpfund, zwei große Eßlöffel voll Semmelmehl, ziemlich viel geriebene Citronenſchale, ein Stückchen Zucker und ein wenig feingeſtoßenen Piment, miſche es mit zwei Eiern und ein wenig Milch, mache fünf Klöße daraus und backe ſie hübſch gelb braun. Mit Mehl, ſtatt Brod gemacht, aber nur von der Hälfte der Quantität, ſind ſie vortrefflich.

Gib ſüße Sauce dazu.

Nierenfettklöße.

Bereite ſie wie Pudding (S. 177) und laß' ſie in ſiedendes Waſſer oder in ſiedende Fleiſchbrühe fallen, oder ſiede ſie in einer Serviette.

Aepfel-, Korinthen- oder Zwetſchgenklöße, oder Puddings.

Bereite ſie wie vor und umgebe ein Becken mit einem ziemlich dünnen Teige, fülle es mit der Frucht an und bedecke es, binde eine Serviette dicht darüber und ſiede ſie, bis die Frucht gar genug iſt.

Hefen- oder Suffolkklöße.

Mache einen ſehr leichten Hefenteig, wie zum Brode, nimm aber ſtatt Waſſer Milch und thue Salz daran. Laß' ihn eine Stunde lang vor dem Feuer gehen.

Zwanzig Minuten vor dem Auftragen halte eine große Schmorpfanne mit ſiedendem Waſſer bereit, mache Kugeln aus dem Teige, von der Größe eines mittlern Apfels, lege ſie darein und ſiede ſie zwanzig Minuten lang. Wenn man zweifelt, ob ſie gar genug ſeien, ſo ſteche mit einer Gabel in einen Kloß und wenn ſie rein heraus kommt, ſo iſt er fertig.

Beim Eſſen muß man ſie am Obertheile mit zwei Gabeln auseinander

Digitized by Google

reißen, weil ſie durch ihren eigenen Dampf ſonſt ſchwer werden. Man eſſe ſie unmittelbar mit Fleiſch, Zucker und Butter, oder Salz.

Norfolkklöße.

Miſche mit anderthalb Schoppen Milch, zwei gutgeſchlagenen Eiern und ein wenig Salz, ſo viel Semmelmehl als zu einem dicken gerührten Teige nöthig iſt. Laß' je einen Löffel voll davon in eine Pfanne mit ſiedendem Waſſer tropfen, in drei Minuten ſind ſie gar. Nimm ſie heraus, lege ſie auf ein Sieb, um ſie abträufen zu laſſen und trage ſie ſchnell mit kalter Butter auf. Das Waſſer darf nicht zu ſieden aufhören, ſo lange man ſie kochen läßt.

Pfannkuchen.

Einfache Pfannkuchen.

Mache einen leichten dünnen Teig aus Eiern, Mehl und Milch. Backe die Kuchen in einer kleinen Pfanne in heißem Bratenfett oder Speck. Salz, oder Muskatennuß und Ingwer können auch dazu genommen werden.

Zucker und Citronen ſind damit zu ſerviren. Wenn die Eier ſelten ſind, ſo kann man den Teig mit Mehl und Dünnbier, Ingwer ꝛc. anmachen, oder reiner Schnee mit Semmelmehl und ſehr wenig Milch thut es ebenſo gut als Eier.

Feine Pfannkuchen ohne Butter oder Speck gebacken.

Schlage ſechs friſche Eier außerordentlich ſtark, miſche ſie, wenn ſie geſeiht, mit anderthalb Schoppen Rahm, einem Viertelpfund Zucker, einem Glaſe Wein, einer halben geriebenen Muskatennuß, der geriebenen Schale einer ganzen Citrone und ſo viel Semmelmehl, daß der Teig faſt ſo dick wird als gewöhnlicher Pfannkuchenteig, doch nicht ganz. Man läßt die Backpfanne ziemlich warm werden, wiſcht ſie mit einem reinen Tuche aus und backt dann die Pfannkuchen dünn.

Reispfannkuchen.

Koche ein halb Pfund Reis in ein klein wenig Waſſer zu einer Gallerte ein, wenn er kalt iſt, rühre anderthalb Schoppen Rahm, acht Eier, ein wenig Salz und Muskatennuß daran, ſowie ein halb Pfund ein klein wenig erwärmter Butter und thue ſo viel Mehl hinzu, daß der Teig dick genug wird. Backe ſie in ſo wenig Speck oder Bratenfett als möglich.

Friſche Pfannkuchen.

Quirle acht Eiergelb und vier Eiweiß, ſeihe ſie in anderthalb Schoppen Rahm, thue eine geriebene Muskatennuß und Zucker nach Geſchmack daran, ſtelle ſechs Loth friſche Butter zum Feuer, rühre ſie um und wenn ſie warm wird, gieße ſie an den Rahm, der warm ſein muß, wenn man die Eier daran thut, dann rühre es mit nahezu einem halben Pfunde Mehl glatt. Backe die Pfannkuchen ſehr dünn, den erſten mit einem Stückchen Butter, die andern aber nicht. Gib mehrere auf einander zu Tiſche.

Neuengliſche Pfannkuchen.

Rühre anderthalb Schoppen Rahm, fünf Eßlöffel voll feines Semmelmehl, ſieben Eiergelb und vier Eiweiß, nebſt ein klein wenig Salz untereinander, backe ſie ſehr dünn in friſcher Butter und ſtreue zwiſchen jeden Zucker und Zimmt. Trage ſechs bis acht zumal auf.

Digitized by Google

Rahmpfannkuchen.

Miſche zwei gutgeſchlagene Eierdotter mit anderthalb Schoppen Rahm, vier Loth geſiebtem Zucker, ein wenig Muskatennuß, Zimmt und Muskatenblüthe. Reibe die Pfanne mit ein wenig Butter ein und backe die Pfannkuchen dünn.

Schnitten (Küchlein).

Mache ſie aus irgend einem der für Pfannkuchen vorgeſchriebenen Teige, indem man eine kleine Quantität Bratenfett in die Pfanne tropfen läßt, oder bereite ſie von der einfachern Art und lege geſchälte, aufgeſchnittene und ausgekernte Aepfel (Aepfelſchnitten) in den Teig und backe ein wenig davon mit jeder Schnitte, Korinthen, oder Citronen, ſo dünn als Papier aufgeſchnitten, geben eine angenehme Abwechſelung. Wenn man Schnitten für eine Geſellſchaft backt, muß man eine Serviette in die Schüſſel legen. Jede Art eingemachter oder friſcher Früchte kann man in Schnitten backen.

Austernſchnitten

ſ. S. 42.

Spaniſche Schnitten.

Schneide eine franzöſiſche Semmel in längliche, fingerdicke Theile von beliebiger Geſtalt, laß' ſie in ein wenig Rahm mit Muskatennuß, Zucker, geſtoßenem Zimmt und einem Ei einweichen. Iſt dieß geſchehen, ſo backe ſie hübſch braun und gib ſie mit Butter, Wein und Zuckerſauce zu Tiſche.

Kartoffelſchnitten.

Siede zwei große Kartoffeln, reibe ſie fein, quirle vier Eiergelb und drei Eiweiß und thue einen großen Löffel voll Rahm, ebenſoviel ſüßen Wein, ein wenig Citronenſaft und Muskatennuß daran, klopfe dieſen Teig wenigſtens eine Stunde lang. Er wird außerordentlich leicht ſein. Lege eine ziemliche Menge guten Speck in eine Schmorpfanne und laß' je einen Löffel voll von dem Teige darein tropfen. Backe ſie und gib als Sauce ein Glas weißen Wein, den Saft einer Citrone, einen Deſſertlöffel voll Pfirſichblüthen- oder Mandelwaſſer und ein wenig weißen Zucker, mit einander erwärmt, zu Tiſche, ſie darf aber nicht in die Schüſſel gegoſſen werden.

Eine andere Art.

Schneide Kartoffeln dünn, tauche ſie in einen guten dünnen Teig und brate ſie. Beſtreue ſie vor dem Auftragen mit weißem Zucker. Zu dem Teige müſſen Citronenſchalen und ein Eßlöffel voll Pomeranzenblüthenwaſſer genommen werden.

Buchweizenſchnitten, Bücklinge genannt.

Rühre ſechs Loth Buchweizenmehl mit einem Theelöffel voll warmer Milch und einem Eßlöffel voll Hefe unter einander, laß' den Teig etwa eine Stunde lang vor dem Feuer aufgehen, dann miſche damit vier gutgeſchlagene Eier und ſo viel Milch, als nöthig iſt, um dem Teige die gewöhnliche Dicke des Pfannkuchenteiges zu geben und backe ſie wie dieſe.

Digitized by Google

Fleiſchfarbige Schnitten.

Siede eine große rothe Rübe, bis ſie weich iſt, ſtoße ſie in einem ſteinernen Mörſer fein, thue das Gelbe von vier Eiern, zwei Eßlöffel voll Semmelmehl und drei voll Rahm, den Saft und die Schale einer halben Citrone, eine halbe Muskatennuß und ein Glas Branntwein daran. Rühre Alles gut unter einander und backe die Schnitten in Butter. Garnire ſie mit grünem Eingemachtem, eingemachten Aprikoſen oder Myrthenzweigen.

Einfache Schnitten.

Reibe die Krumen einer Groſchenſemmel, lege ſie in anderthalb Schoppen Milch und klopfe ſie über dem Feuer ſehr glatt, wenn der Teig abgekühlt, thue das Gelbe von fünf Eiern, ſechs Loth geſiebten Zucker und eine halbe Muskatennuß daran. Backe die Schnitten in Schweinsſpeck und gib Puddingſauce beſonders dazu.

Schnitten von geronnener Milch.

Zerreibe in einem Mörſer drei Schoppen getrocknete geronnene Milch, mit dem Gelben von acht und dem Weißen von vier gutgeſchlagenen Eiern, vier Loth geſiebtem Zucker, einer halben Muskatennuß und einem halben Theelöffel voll Semmelmehl. Träufle den Teig in eine Bratpfanne, nebſt ein wenig Butter oder guten Speck.

Franzöſiſche Kochkunſt.

Fiſche.

Une Grenade. (Eine Granate.)

Scharre das Fleiſch von einem großen Wittling ſachte von der Haut und den Gräten ab, ſtoße es eine Viertelſtunde lang in einem Mörſer, reibe vier Loth vom beſten fetten Speck, ſtoße ſie abermals eine Viertelſtunde lang mit einander, dann thue einen Eßlöffel voll gehackte Peterſilie, vier Loth Butter, ein klein Bischen zu einem Brei gehackten Knoblauch, ein Blättchen zu Pulver geſtoßene Muskatenblüthe und zwei geſchlagene Eierdotter hinzu, und ſtoße Alles noch eine volle halbe Stunde. Wenn es gebraucht werden ſoll, rühre das friſchgeſchlagene Weiße von zwei Eiern gut darein, behalte aber zuvor einen Theelöffel voll zu unten angegebenem Zwecke davon zurück. Mittlerweile nimm von vier bis fünf kleinen rothen Meerbarben die Gräten aus und die Floßen ab, ohne die Haut zu verletzen, und ſchneide ſie der Länge nach einen Zoll weit auf; thue daſſelbe mit einer Scholle von guter Größe. Dann dämpfe ein kleines Kalbsbröschen, eine friſche Artiſchocke, acht Auſtern ohne die Bärte und zwei in Stücke geſchnittene Trüffeln eine Viertelſtunde lang in ein wenig Butter und laſſe ſie kalt werden. Iſt alles Obige bereit, ſo umgebe eine Caſſerole von fünf bis ſechs Zoll im Durchmeſſer mit langen Schnitten von fettem Speck, lege ſie ganz dicht an und in die Mitte vier gelbe Rübenſtückchen, in Diamantgeſtalt geſchnitten, der Länge nach; bedecke den Speck mit völlig vereinten Fiſchſtreifen und lege abwechſelungsweiſe das Braune und Weiße der Scholle und das Rothe der Meerbarben auf den Speck und auf dieſe die Hälfte des

Digitized by Google

Füllſels; dann lege die Bröschen ꝛc. hinein, bedecke dieſe mit dem Ueberreſte des Füllſels und glätte es mit dem Hintertheile eines Löffels, das mit dem, wie oben angegeben, aufbewahrten Eiweiße benetzt worden. Lege darauf ein mit Butter beſtrichenes Papier, dann den Deckel auf die Pfanne und backe den Inhalt zwanzig Minuten lang.

Wenn dieß geſchehen, lege die Granate auf den Deckel zum Abtrocknen, nimm ſorgfältig den Speck ab, ohne die Haut des Fiſches zu verletzen und trage ſie ſehr warm auf, mit einer darum, nicht darüber, gegoſſenen fetten Kalbfleiſchkraftbrühe. Die Eingeweide der Seebarben geben dem Füllſel noch mehr Wohlgeſchmack. Wo man keine ſolche Fiſche haben kann, ſehen die rothen Theile der Hummern abwechſelungsweiſe mit den braunen und weißen der Scholle oder Makrele angewendet, auch recht ſchön aus.

Ein ähnliches Gericht kann man bereiten, wenn man dafür Haſenfleiſch, den weißen Theil eines Rebhuhnes und ſtatt des Fiſches Schinken nimmt; das kleine Ragout von Bröschen ꝛc., wie vorhin, und ein Füllſel aus kaltem Wildprät, der Leber von jungen Hühnern, dem Fetten und Magern von gutem Schinken, Eiern, Butter, Kräutern und Gewürzen wie vor.

Grenadier de fil et de sole. — Scholle mit Füllſel und Eſſiggurken.

Schneide eine hübſche Scholle abwärts auf, nimm die Gräten heraus und ſpicke die innere Seite mit Schnittchen von Eſſiggurken und Trüffeln, dann bedecke die eine Hälfte der Scholle mit folgendem Füllſel, das wieder mit der andern Hälfte der Scholle bedeckt wird; befeſtige ſie mit vier Speilern zuſammen und backe ſie mit vier bis fünf Eßlöffeln ſchwacher Fleiſch- oder Fiſchkraftbrühe im Ofen.

Mache das Füllſel aus irgend einem zubereiteten Fiſche, Brodkrumen, einem hartgeſottenen Eierdotter, einem halben Eßlöffel voll Peterſilie und halb ſo viel Kerbel, beide fein gehackt, ein wenig fettem Speck oder Butter, einem rohen Ei, Pfeffer und Salz.

Wenn der Fiſch fertig iſt, halte ihn warm, während die Brühe, in der er gebacken worden, mit einem Eßlöffel voll Kapernesſig und ebenſoviel Eſſiggurkenbrühe zu wärmen und um den Fiſch mit einigen aufgeſchnittenen Eſſiggurken herumzugießen iſt.

Auf dem Roſte gebratene Makrelen.

Schneide ſie am Rücken auf, reinige ſie ſehr ſäuberlich, lege ſie ganz auf den Bratroſt, nachdem ſie innen und außen mit in einem Stückchen Muſſelin erwärmter Butter eingerieben worden. Wenn ſie fertig ſind, lege in jeden Fiſch zwei Loth in gehacktem Kerbel geriebene Butter, und wenn dieſer zerſchmolzen iſt, gib ſie, offen auseinander gebreitet, ſehr warm zu Tiſche.

Anguille rôtie. — Gebratener Aal.

Häute einen großen Silberaal ab, lege auf die innere Seite ein Füllſel von vier Loth Brodkrumen, zwei Loth fettem Speck, zwei großen Eßlöffeln voll gehackter Peterſilie, vier gedörrten Salbeiblättern, Pfeffer,

Digitized by Google

Salz, geſtoßener Muskatenblüthe und einem Eierdotter. Rolle den Aal, am Schwanze beginnend, auf, trage dabei Sorge, daß die Würze den Rändern nicht zu nahe komme; befeſtige die Rolle dicht mit Zwirnfaden und kleinen ſilbernen Speilern, mit denen der Aal auch aufgetragen werden kann. Ueber Alles lege die Haut, nachdem ſie zuvor mit Butter beſtrichen, dann bringe den Aal an einem Lerchenſpieße über das Feuer; iſt er beinahe gar, dann nimm die Haut weg, beſtreiche den ganzen Fiſch mit Eiergelb und ſiebe fein geriebene Brodkrumen darüber. Gib ihn mit folgender darum gegoſſener Sauce zu Tiſche: Hacke zwei große Eßlöffel voll Kapern und zwei unabgewaſchene Sardellen ſo klein als möglich, lege ſie in ein Brühnäpfchen nebſt zehn Loth Butter, zwei Eßlöffel voll ſiedendem Waſſer und einem Eßlöffel voll Kaperneſſig; ſchüttle den Brühnapf über dem Feuer, bis Alles gut untereinander gemiſcht iſt.

Forellen in weißer Sauce.

Siede die Fiſche gelinde in ſo viel Waſſer und leichtem Weine zu gleichen Theilen, als eben hinreicht, um ſie zu bedecken. Halte ſie, wenn dieß geſchehen, warm, während die Brühe mit einem Bischen Butter und ein wenig Semmelmehl zu kochen iſt. Mittlerweile halte zwei mit einem Eßlöffel voll kaltem Waſſer geſchlagene Eier bereit und gieße ſie und die Sauce in einiger Entfernung über dem Kohlenbecken hin und her, bis ſie die gehörige Dicke haben, und trage die Fiſche darin auf, nachdem ſie zuvor noch ein wenig geſalzen.

Forelle in grüner Sauce.

Stoße in einem Mörſer eine halbe Sardelle, einen Eßlöffel voll Kapern, gehackten Schnittlauch und Peterſilie, ein gutes Stück Butter und einen Deſſertlöffel voll Mehl. Wenn die Forelle fertig iſt, halte ſie warm, während vorſtehende Miſchung mit der Brühe gekocht wird, worin der Fiſch dann aufzutragen iſt.

Truite cuite en papier. — Forellen, in Papier zubereitet.

Bedecke den Boden einer kleinen ovalen Papierform mit ſehr dünnen Speckſchnitten; ſchneide am Rücken hinab ſechs bis acht reinlich gewaſchene Forellen auf, und, wenn die Gräten herausgenommen, lege die Fiſche offen, flach auf den Speck und beſtreue ſie mit gehackter Peterſilie, Pfeffer, Salz, ein wenig Muskatenblüthe und zwei fein geſtoßenen Gewürznelken. Beim Aufſchneiden der Fiſche muß man Sorge tragen, daß die Hälfte des Schwanzes an jede Körperhälfte befeſtigt bleibe und daß die Fiſche einwärts gegen einander aufgewunden werden. Backe ſie eine halbe Stunde lang in einem Blechofen und ſtelle ſie in dem Papiere auf.

Truite fricassée. — Fricaſſirte Forelle.

Backe die Forellen hübſch braun und trage ſie in einer ſehr guten Fricaſſéeſauce auf.

Truite en salade. — Forellen in Salatſauce.

Backe zwei bis drei mittelgroße Forellen, lege ſie in ein Papier, um das Fett zu entfernen, und trage ſie, wenn ſie abgekühlt ſind, in Salatſauce mit aufgeſchnittenem Kerbel und Schnittlauch auf.

Digitized by Google

Fleiſchſpeiſen.

Langue de boeuf piquée. — Geſpickte Rindszunge.

Nachdem die Wurzel und Gurgel von einer kleinen Rindszunge entfernt, reibe dieſe gut mit Salz ein, hänge ſie am folgenden Tage zum Abtrocknen auf und wiſche ſie ab. Laß' ſie einen Tag in Salz liegen, ſiede ſie, bleiche ſie und ſchäle die Haut ab; dann, nachdem etwas friſch eingeſalzener fetter Speck in einer Würze von Pfeffer, Salz, Gewürznelken, Muskatenblüthe, Zimmt und Muskatennuß, nebſt Peterſilie, Majoran, Schnittlauch oder kleinen Zwiebeln und einem kleinen Bischen Knoblauch, klein geſchnitten, aufgerollt worden, ſpicke die ganze Zunge überall, ausgenommen an einem kleinen Raume von der Wurzel bis zur Spitze in der Mitte, wo ſie zu theilen iſt; dämpfe ſie auf Kohlen und ſulze ſie, wie gewöhnlich, nachdem ſie, wenn ſie zubereitet iſt, mit Ausnahme der beiden Enden, in zwei Theile zerſchnitten, und lege ſie ſo in Herzform in die Schüſſel.

Palais de boeuf en sauce blanche. — Rindsgaumen (Ochſenmaul) in weißer Sauce.

Reinige und dämpfe die Gaumen, bis man ſie abhäuten kann, und lege ſie dann, ſo lange ſie noch warm ſind, eine Stunde lang in kaltes Waſſer. Nachdem folgende Sauce zubereitet, laß' ſie darin gelinde kochen, bis ſie völlig weich ſind. Lege in eine Caſſerole ein Viertelpfund mageres Kalbfleiſch und ebenſoviel magern Speck, von denen die Außenſeite weggenommen, vier Loth fetten Speck, ebenſoviel Butter, die halbe Schale einer Citrone, und nachdem das Weiße entfernt, den Ueberreſt aufgeſchnitten, ein paar Lorbeerblätter, eine Gewürznelke, eine Zwiebel und eine dünn geſchnittene gelbe Rübe, mit ſo viel Waſſer, daß es davon bedeckt wird; halte die Pfanne dicht bedeckt und ſiede die Brühe unter häufigem Umrühren gelinde, bis ſie ſehr eingekocht iſt, thue ein wenig gute Fleiſchbrühe, Salz und weißen Pfeffer daran, ſchäume ſie ab und bereite die Rindsgaumen darin. Unmittelbar vor dem Auftragen rühre das Gelbe eines neu gelegten Eies über dem Feuer hinein, aber die Sauce darf nicht kochen.

Côtelettes de veau farcies. — Kalbsrippchen mit Füllſel.

Hacke den dicken Knochen eines kleinen Kalbshalsſtückes bis zum Ende der fünften Rippe ab, ſchneide die Rippchen ab, klopfe das Fleiſch mit einem breiten Meſſer auf beiden Flächen und bedecke es mit Füllſel von magerm Kalbfleiſch, Rindsnierenfett, Peterſilie, einem kleinen Stückchen Knoblauch, ein wenig Salz, Muskatenblüthe und Pfeffer. Dann rolle das Fleiſch um den Knochen herum, deſſen Ende an einem Theile hervorſehen muß, lege darüber eine dünne Speckſchnitte, und, nachdem der Ueberreſt des Füllſels an den Enden der Rollen hineingeſtopft, binde ſie mit Fäden zu. Lege auf den Boden eines kleinen Schmortopfes Schnitten von Rüben, Zwiebeln, drei Zoll Sellerie und zwei große, der Länge nach aufgeſchnittene gelbe Rüben, endlich die Rippchen darauf; thue ſo viel Waſſer oder Rindfleiſchbrühe daran, daß ſie halb bedeckt ſind, ſetze den Schmortopf über ein mäßig erwärmtes Kohlenbecken und thue ein wenig Holzaſche auf den Deckel, laß'

Digitized by Google

die Rippchen zwei Stunden lang langſam kochen, dann nimm den Faden hinweg, ſtelle ſie, die Knochen, aufwärts an einander und gieße die Fleiſchbrühe darüber.

Queues de veau. — Kalbsſchwänze.

Nachdem vier Kalbsſchwänze ſäuberlich gereinigt und eingeweicht worden, ſchneide die kleinen Enden ab und bleiche ſie. Trockne ſie, beſtreue ſie mit Mehl und backe ſie in Butter hübſch braun, laß' das Fett ablaufen und halte anderthalb Schoppen ſchwache Fleiſchbrühe nebſt einem Kräuterbund, kleine Zwiebeln, zwei Lorbeerblätter, drei Viertelſchoppen Schwämme, Pfeffer und Salz, aufgekocht und abgeſchäumt, bereit, wiſche die Seiten der Caſſerole aus, lege die Schwänze darein und laß' ſie gelinde kochen, bis ſie ganz weich ſind. Halte ſie warm, während die Brühe geſeiht und zu einer Sulze eingekocht wird, mit der ſie bedeckt werden. Wenn keine Schwämme vorräthig ſind, miſche ein wenig von dem Schwammpulver unmittelbar vor dem Auftragen in die Brühe. Richte kleine Zwiebeln, zu Einer Größe geſchält, zu, und lege ſie in die Schüſſel.

Ris de veau. — Kalbsbröschen.

Häute drei Bröschen ab und bleiche ſie, ſiede ſie, bis ſie zum Eſſen bereitet ſind, trockne ſie und bräune ſie mit einer glühenden Eiſenſchaufel. Gieße ein wenig Sulz darüber und trage ſie mit wirklicher Kraftfleiſchbrühe und geſulzten Zwiebeln oder gedämpften Schwämmen, darum gelegt, auf.

Ris de veau en caises. — Kalbsbröschen in Gehäuſen.

Bleiche drei Bröschen und ſiede ſie gelinde in einer ſtarken, gut gewürzten Kraftfleiſchbrühe, bis ſie völlig gar ſind. Richte drei große Stücke mit Oel getränktes Papier zu und lege ſie, leicht mit der Brühe benetzt, darauf; ſtreue die feinſten Brodkrumen oder geriebenes Brod, Pfeffer, Salz und ſehr wenig Muskatennuß darauf. Brate ſie langſam auf einem Roſte und trage ſie in Gehäuſen auf. Man kann irgend eine der Pflanzenſaucen damit zu Tiſche geben.

Pieds de veau en fricassée. — Fricaſſirte Kalbsfüße.

Weiche zwei hübſche Kalbsfüße ſechs Stunden lang in Waſſer ein, dann laß' ſie gelinde in ſo viel Milch und Waſſer kochen, daß ſie vollſtändig davon bedeckt ſind, bis das Fleiſch leicht in niedlichen Stückchen von den Knochen abgelöst werden kann; beſtreue ſie mit Brodkrumen, Pfeffer und Salz, nachdem ſie zuvor in Eiergelb getaucht worden; backe ſie hübſch braun und trage ſie in Fricaſſéeſauce auf.

Pieds de veau en sauce d'oignons, ou en sauce tomaté. — Kalbsfüße in Zwiebel- oder Liebesäpfelſauce.

Siede die Füße in Milch und Waſſer hübſch weiß, trockne ſie und trage ſie in drei Theilen, mit Sauce dazwiſchen, auf.

Wegen einer andern vortrefflichen Art, die Kalbsfüße zuzubereiten, ſ. Épaule d'agneau au naturel, S. 206.

Garniture en ragoût. — Garnitur in Ragout.

Richte Kalbs- oder Lammsbröschen zu und bleiche ſie mit Lamms- und Kaninchenleber, Trüffeln und Schwämmen, dann laß' ſie eine halbe

Digitized by Google

Stunde lang in reicher Kalbskraftbrühe gelinde kochen, theile hierauf die verſchiedenen Artikel in paſſende Stücke zum Vorlegen und dämpfe das Ganze, bis es weich iſt. Mangelt es der Brühe hiernach an Dicke, ſo koche darin ein gutes Stückchen Butter, in Semmelmehl gerieben, auf; würze ſie eine Viertelſtunde vor dem Auftragen blos mit weißem Pfeffer, Salz und Muskatennuß. Halte Füllſelklöße, bei denen fein geriebener Schinken, Rindsnierenfett, die Bruſt eines Huhnes oder kaltes Kalbfleiſch die Hauptbeſtandtheile bilden, bereit und warm.

Man kann es in einer Schüſſel als Suppe oder in einem zuvor gebackenen Zierteige auftragen. Soll es weiß ſein, ſo ſchlage ſo viele Eiergelb, als die Quantität erfordern mag, und laß' ſie ein paar Minuten in dem Ragout gelinde kochen, aber nicht ſieden. Zuweilen bilden ein oder ein paar ganze, niedlich zugerichtete Tauben einen Theil dieſes viel bewunderten Gerichtes, das, auf die eine oder andere Weiſe, bei gut zubereiteten Tafeln ſelten ausgelaſſen wird.

Gefüllte Kalbsohren.

Schneide die Ohren dicht am Kopfe ab, ſenge die Haare weg, reinige und brühe ſie ſo ſäuberlich als möglich ab, ſiede ſie ganz weich und bleiche ſie in kaltem Waſſer. Sorge dafür, daß die Knorpel zunächſt am Kopfe ſo glatt abgeſchnitten werde, daß die Ohren aufrecht geſtellt werden können; man kann ſie in weißer Kraftfleiſchbrühe, ſtatt in Waſſer, ſieden, was ſie fetter macht. Nachdem ſie abgekühlt, fülle die Höhle mit einem guten Füllſel, entweder aus Kalbsleber, fettem Speck, geriebenem Schinken, Brod in Rahm oder Fleiſchbrühe eingeweicht, Kräutern, einem ungeſchlagenen Ei, ein wenig Salz und einem kleinen Stückchen Muskatenblüthe beſtehend, oder nimm ſtatt der Leber kaltes Hühnerfleiſch. Reibe die Ohren und das Füllſel mit Eiern ein und backe ſie ſchön hellbraun. Gib ſie in brauner oder weißer Kraftbrühe zu Tiſche.

Eine andere Art.

Wenn die Ohren wie vor zubereitet ſind, ſo ſiede ſie ganz weich in Kraftfleiſchbrühe und trage ſie in Kerbelſauce auf; oder auch koche den Kerbel zu einem Brei, thue zerlaſſene Butter daran, treibe ihn durch ein Sieb und gieße weiße Sauce an denſelben, oder gebrauche die letztere allein, in welchem Falle ein wenig Schwammpulver daran zu thun iſt; man kann daſſelbe Füllſel gebrauchen, oder die Ohren auch ohne dieß auftragen. Sie ſind ferner auch, in Stücke geſchnitten, in weißer oder brauner Sauce gut, in letzterm Falle dämpfe ſie zuvor in Kraftfleiſchbrühe.

Cou de mouton à la Sainte Ménéhould. — Hammelshalsſtück auf St. Menehouldart.

Laß' den ſchmalen Theil eines kleinen Hammelshalsſtückes abhauen, ehe der Hammel vertheilt wird, woran die beiden Enden vereint ſind. Weiche es in warmem Waſſer ein, dann hänge es zwei Tage lang auf, lege es in einen Schmortopf, mit Stücken von fettem Speck darüber und darunter, zwei Pfund von einem Kalbshalsſtücke, drei großen gelben Rüben, drei Zwiebeln, einem großen Bündel Gewürzkräuter, zwei Lorbeerblättern und einem Eßlöffel voll ganzem weißen Pfeffer; bedecke das

Digitized by Google

Ganze mit Rindfleiſchbrühe und laß' es vier Stunden lang gelinde kochen. Gieße die Brühe von dem Fleiſche ab, beſtreue dieſes auf allen Seiten mit Brodkrumen und bräune es mit einer glühenden Schaufel. Mittlerweile ſiede die Brühe unbedeckt ſehr ſchnell, nachdem ſie zuvor geſeiht, und gib ſie in der Schüſſel zu Tiſche; ſalze ſie. Gieße in die Schüſſel auch Endivien-, Liebesäpfel- oder Spinatſauce.

Hachée de mouton, aux herbes fines. — Gehacktes Hammelfleiſch mit Kräutern.

Lege ein gutes Stück Butter, ein wenig fein geſchnittene Schalotte, Peterſilie und ein halb Eckle Schwämme in eine Caſſerole, laß' ſie gelinde in der Butter kochen, rühre dann allmählig einen großen Eßlöffel voll Semmelmehl und drei Viertelſchoppen Fleiſchbrühe daran und dämpfe es, bis der Wohlgeſchmack von Allem ſich entwickelt hat; laß' es ein wenig abkühlen, dann hacke etwas halb gekochtes Hammelfleiſch und thue es darein, ohne es zu ſieden.

Rognons de mouton. — Hammelsnieren.

Schneide Hammelnieren mit einem ſehr ſcharfen Meſſer in die möglichſt kleinſten Schnittchen, beſtreue ſie mit Mehl und backe ſie ſchnell, bis ſie ganz gekräuſelt ſind. Während des Backens thue Pfeffer und Salz daran. Gib ſie in einer guten Kraftfleiſchbrühe zu Tiſche, an die ein kleines Stückchen Knoblauch zu thun iſt.

Côtelettes aux haricots. — Hammelſchnitten mit wälſchen Bohnen.

Richte wälſche Bohnen wie gewöhnlich zu, gieße das Waſſer davon und koche ſie gelinde mit Pfeffer und Salz in einem guten Stücke Butter. Einige Minuten vor dem Auftragen thue einen geſchlagenen Eierdotter daran und ſchüttle die Pfanne über dem Feuer, laß' die Bohnen aber nicht ſieden. Mittlerweile halte drei Hammelsſchnitten, hübſch zugerichtet und mit Pfeffer, Salz und Brodkrumen beſtreut, niedlich geſotten oder gebacken, bereit, und gib ſie auf den Bohnen zu Tiſche.

Blanquette d'agneau. — Weißes Lammsfricaſſée.

Schneide den beſten Theil von einer kleinen Lammsbruſt in je vier Zoll große viereckige Stücke, waſche, trockne und beſtreue ſie mit Mehl. Koche ein Viertelpfund Butter, zwei Loth fetten Speck und etwas Peterſilie zehn Minuten lang, lege das Fleiſch darein und thue den Saft einer halben Citrone, eine klein geſchnittene Zwiebel, Pfeffer und Salz daran. Koche das Ganze zwei Stunden lang gelinde, dann thue zwei Eiergelb hinein, ſchüttle die Pfanne zwei Minuten lang über dem Feuer und trage es auf.

Épaule d'agneau piquée. — Geſpickter Lammsbug.

Nimm die Knochen aus einem kleinen Lammsbuge heraus, ſpicke die untere Seite mit kleinen, in eine Miſchung von Gewürznelken, Muskatenblüthe, Zimmt, Muskatennuß, Pfeffer und Salz, Alles in kleinen Portionen, getauchten Speckſtreifen; rolle das Fleiſch niedlich auf, binde es mit Bindfaden und laß' es auf einer Glutpfanne braten; dann ſulze es und trage es mit Rahm gedämpften und wie gewöhnlich gewürzten Gurken oder in Schwammſauce auf.

Digitized by Google

Épaule d'agneau au naturel. — Einfach bereiteter Lammsbug.

Nimm die Knochen aus einem kleinen fetten Lammsbuge heraus und laß' blos anderthalb Zoll von dem Knöchel daran. Hacke ein wenig von dem Fette mit etwas weißem Pfeffer und Salz, und lege es auf die innere Seite. Hefte den Umfang des Fleiſches mit einer großen Nadel und rohem Faden zuſammen, preſſe es flach und befeſtige den kleinen Knochen als Handgriff an ſeinem gehörigen Orte. Dann lege auf den Boden einer Caſſerole eine große aufgeſchnittene Zwiebel, eine halbe Citrone, ohne irgend eine Schale, drei kleine gelbe Rüben, der Länge nach aufgeſchnitten, und eine Gewürznelke; darauf lege das Fleiſch, um dieſes her fingerslange Speckſtreifen, thue ein wenig Peterſilie daran und bedecke das Fleiſch mit Kalbfleiſchbrühe. Setze die Caſſerole über ein ſehr gelindes Feuer und thue Holzaſche auf den Deckel. Koche es zwei Stunden lang gelinde, halte das Fleiſch warm, während die Brühe geſeiht wird, und thue ein wenig Rahmmus an dieſe; koche ſie ſehr geſchwinde und gieße ſie über das Fleiſch.

NB. Zu gleicher Zeit kann mit dem Fleiſche ein anderes kleines Gericht zubereitet werden, das dieſes reicher machen wird.

Schneide das Fleiſch von zwei Kalbsfüßen bis zum Anfange der Hufe hinab weg, aber ohne dieſe zu entfernen oder die Haut zu zerreißen, dann rolle das Fleiſch um die Hufe herum, aber bedecke ſie nicht. Binde es mit ſtarkem Bindfaden feſt und koche es drei Stunden lang gelinde mit Obigem. Entferne den Bindfaden vor dem Auftragen. Lege es auf Liebesäpfelſauce.

Geflügel ꝛc.

Poulet aux truffes. — Huhn mit Trüffeln.

Häute ein ſchönes junges Huhn ab und beine es aus, nimm die Abfälle davon, ein Viertelpfund friſche Trüffeln, eine kleine gelbe Rübe, beide dünn geſchnitten, nebſt Pfeffer, Salz und Muskatenblüthe, und fülle das Huhn damit, binde es leicht zu und lege es auf Schnitten von fettem Speck, auf das Ganze aber eine ganze geſchälte Citrone. Lege in eine Caſſerole ein Lorbeerblatt, zwei Gewürznelken, eine kleine gelbe Rübe, eine Zwiebel und ſo viel Waſſer, als zum Bedecken des Huhnes nöthig iſt. Koche es ſo gelinde als möglich, mit Holzaſche auf dem Deckel der Caſſerole, zwei Stunden lang, während welcher Zeit die Brühe ſehr eingehen wird; ſeihe ſie und thue drei Viertelſchoppen ſehr ſtarke Fleiſchbrühe und vier Loth aufgeſchnittene Trüffeln daran; fahre fort, es drei Viertelſtunden lang gelinde zu dämpfen und dann trage es mit einander auf. Für manchen Gaumen ſind Schwämme ſtatt Trüffeln, unter Zuthat von ein wenig Butter, angenehmer.

Salade de perdreaux. — Rebhühner in Salat.

Beine zwei Rebhühner aus und lege einige aufgeſchnittene Trüffeln darein. Lege ſie in eine kleine Caſſerole, nebſt Schnitten von magerm Schinken darunter und darüber, einigen Citronenſchnitten und einer großen Menge Kalbfleiſchkraftbrühe, womit ſie hier und da zu befeuchten ſind. Trage ſie am folgenden Tage mit klarer, gehörig gewürzter Kalbsgallerte

Digitized by Google

auf und lege abwechſelungsweiſe aufgeſchnittene hart geſottene Eier, in Viertheile geſchnittene Salatköpfe und Blüthen von indiſcher Kreſſe darum her.

Taubenkloß.

Umgebe eine kleine Schüſſel mit einem ſehr ſchmackhaft bereiteten Füllſel gleich einem Teige, dann lege ſchichtenweiſe ſehr dünne Schnitten von fettem Speck, noch ungefiederte Tauben, aufgeſchnittene gebleichte Bröschen, Spargelköpfe, Schwämme, Hahnenkämme, einen oder zwei ganz weich geſottene und in Stücke geſchnittene Rindsgaumen und vier hart geſottene Eier darein. Bedecke die Schüſſel mit weiterm Füllſel gleich einer Paſtetenkruſte, backe es, nimm es heraus und trage es mit reicher Kraftfleiſchbrühe in der Schüſſel auf.

Suppen.

Soupe de gibier. — Wildprätſuppe.

Thue in einen Suppentopf drei Pfund aufgeſchnittenes ausgekochtes Rindfleiſch, zwei alte Rebhühner, einen alten Faſan, einen Kalbsknöchel, von dem das Fleiſch abgenommen, ſechs gelbe Rüben, vier Sellerieköpfe, drei Gewürznelken, ein kleines Fenchelbündel und dritthalb Maß Waſſer; laß' es aufkochen, dann ſchäume es ſorgfältig ab und laß' es vier Stunden lang gelinde kochen. Stoße das Fleiſch von zwei kalten Rebhühnern mit den Krumen einer großen, zuvor in Fleiſchbrühe eingeweichten Semmel, miſche es mit ſo viel Fleiſchbrühe, als nöthig iſt, um es durch ein rohes Sieb zu treiben, ſeihe die Suppe daran und gib Alles mit einander, ohne es weiter zu kochen, nachdem es geſalzen, zu Tiſche.

Soupe de poison. — Fiſchſuppe.

Für eine Geſellſchaft von zwölf Perſonen reinige und waſche ſäuberlich zwölf Pfund Weißfiſche, Rochen oder irgend andere gemeine Fiſche, dämpfe ſie mit zwölf großen gelben Rüben, acht Salatköpfen, einer Hand voll Lauch, ſechs Zwiebeln und drei Händen voll Sauerampfer in ſo viel Waſſer, als nöthig iſt, um ſie zu bedecken, bis das Ganze zu einem Brei geworden, ſeihe es durch ein rauhes Tuch und ſiede die Brühe, dicht bedeckt, eine Stunde lang. Richte einige von den vor erwähnten Gemüſen, klein geſchnitten, zu, beſtreue ſie mit Mehl und ſiede ſie in Butter; laß' ſie in der Suppe eine halbe Stunde lang mit Pfeffer, Salz und einigen Gewürznelken gelinde kochen. Weiche eine geriebene Semmel in guter Fleiſchbrühe ein, und nachdem das Gelbe von ſechs friſchen Eiern mit einigen Brodkrumen gemiſcht, rühre es in die Suppe und gieße das Ganze über die Semmel.

Eine andere Art.

Reinige vier bis fünf Pfund geringer Fiſche und ſchuppe ſie ab, laß' ſie mit ſechs bis acht großen gelben Rüben, vier Rüben, vier Lauchſtengeln und vier Zwiebeln in ſechs Schoppen Waſſer gelinde kochen, bis das Ganze durch ein ſtarkes Tuch geſeiht werden kann. Mittlerweile halte den Durchſchlag von alten oder friſchen Erbſen bereit und thue ihn nebſt ſo viel von dem Waſſer, worin ſie kochten, mit einem Viertelpfund Butter, Pfeffer und Salz daran, als nöthig iſt, um der Suppe die gehörige Dicke zu geben. Rühre es oft um und koche es, bis es zum Auftragen bereit iſt.

Digitized by Google

Sind gerade grüne Erbſen zu haben, ſo koche ein Eckle mit der letztern Zubereitung.

Pottage de veau. — Kalbfleiſchſuppe.

Dämpfe ein Kalbskniestück von vier bis fünf Pfund in ſechs Schoppen Waſſer, mit fünf gelben Rüben, einer Zwiebel und zwei Blättchen Muskatenblüthe, bis das Fleiſch zum Eſſen fertig iſt. Halte es warm, ſo lange die Suppe mit einer großen Hand voll gehacktem Kerbel, einem großen Eßlöffel voll in vier Loth Butter geriebenem Semmelmehl, aufgeſchnittenen gelben Rüben oder jungen Erbſen, Pfeffer und Salz aufgekocht wird.

Trage das Fleiſch in einer Schüſſel mit gebuttertem Reiſe auf.

NB. Eine Taſſe voll dicken ſauren Rahmes zuvor in eine Terrine gegoſſen und mit Fleiſchſuppen vor dem Auftragen gut verrührt, gibt einen guten Wohlgeſchmack. Um weiße oder Fiſchſuppen dicker oder reicher zu machen, gieße ſie ſiedend an zwei bis drei geſchlagene friſche Eierdotter.

Saucen ꝛc.

Thue in eine Caſſerole ſechs Loth Butter, vier große gelbe Rüben, ſechs mittelgroße Zwiebeln, drei aufgeſchnittene Peterſilienwurzeln, einen kleinen Thymianzweig, drei Gewürznelken, drei Lorbeerblätter, zwei Pfund Rochen, Braſſen oder Weißfiſche, klein geſchnitten, nebſt Salz, Pfeffer, einer halben Flaſche weißen, aber nicht ſüßen Wein und etwa ebenſoviel Fleiſchbrühe. Bedecke es dicht und laß' es gelinde kochen, bis das Ganze zu einem Brei wird. Seihe es durch ein feines Sieb. Dämpfe in einer andern Caſſerole ein Eckle Schwämme, ein wenig Peterſilie und kleine Zwiebeln in anderthalb Schoppen Waſſer, bis der Wohlgeſchmack von Allem ſich entwickelt hat; ſeihe beide Brühen und wärme ſie mit einander.

Velouté, wovon die Franzoſen ſo vielen Gebrauch machen, um den Geſchmack der Suppen und anderer Gerichte zu erhöhen, kann wohl durch reiche Rind- oder Kalbfleiſchbrühe erſetzt werden, worin die obigen Gemüſe, die Ueberreſte kalter Hühner und ein wenig Gewürze den Haupttheil bildeten, ohne die übrigen koſtſpieligen Artikel. Wenn es kalt, ſchäume es ab, ſeihe es und koche es zum zweiten Male ein.

Eine andere Art.

Hacke drei bis vier friſche Trüffeln außerordentlich klein, wärme ſie einige Minuten lang in Butter, thue fünf Eßlöffel voll velouté und einen Kochlöffel voll Rindsnierenfett zum Verdünnen daran. Laß' es über einer mäßigen Wärme eine Viertelſtunde lang gelinde kochen und ſchöpfe dann das Fett ab. Gieße die Sauce in ein kleines Gefäß und ſtelle ſie feſt bedeckt in eine Pfanne warmen Waſſers, bis ſie an die betreffenden Gerichte gefügt wird.

Sauce tomate à l'Italienne. — Liebesäpfelſauce auf italieniſche Art.

Schneide fünf bis ſechs Zwiebeln und zwölf Liebesäpfel (Gold-, Paradiesäpfel) in eine Schmorpfanne und koche ſie nebſt einem Thymianzweig, zwei Lorbeerblättern, ſechs Pimentſchoten, zwei Theelöffeln voll Curriepulver, Salz und einer Taſſe voll reicher Kraftfleiſchbrühe ſehr

gelinde, bis das Ganze ſich durch einen Durchſchlag treiben läßt; rühre es gut um, damit die Sauce nicht anbrenne.

Sauce tomate à la Française. — Liebesäpfelſauce auf franzöſiſche Art.

Koche die Aepfel mit ein wenig Fleiſchbrühe, Salz und Pfeffer, bis ſie ſich durchſchlagen laſſen, wie vor. Iſt der Durchſchlag zu dünn, ſo ſiede ihn noch mehr ein. Ein paar Minuten vor dem Auftragen thue ein wenig velouté und ein Stückchen Butter daran und laß' es ein Mal aufkochen.

Sauce aux épinards. — Spinatſauce.

Nachdem die Stiele entfernt, waſche und trockne die Blätter, dann dämpfe ſie ohne Waſſer, bis ſie zu einem Brei ſich rühren laſſen. Thue ein gutes Stück Butter und etwas Milch daran, laß' die Sauce gelinde kochen und rühre ſie über einem mäßigen Feuer um, bis ſie die Konſiſtenz einer dicken zerlaſſenen Butter hat. Thue während der Zubereitung ein wenig Pfeffer und Salz hinzu.

Endivien- und Sauerampferſauce ſind auf dieſelbe Weiſe zu bereiten, nur Pfeffer und Salz wegzulaſſen; die grünen Enden des erſtern ſind abzuſchneiden.

Sauce d'oignon. — Zwiebelſauce.

Siede Zwiebeln in Milch, ſtoße ſie ſehr fein, dann koche ſie in guter zerlaſſener Butter und gebrauche ein wenig Milch ſtatt Waſſer. Vor dem Auftragen thue einen großen Eßlöffel voll ungewürzten weißen Weineſſig daran.

Sauce de cornichons. — Gurkenſauce.

Schneide einige Gurken von mittlerer Größe dünn auf, laß' den Saft davon ablaufen und lege ſie mit vier Zwiebeln und einem Stückchen Butter in eine Caſſerole; wenn ſie hinreichend gedämpft haben, um ſie durchzuſchlagen, thue einen Theelöffel voll Rahm, ein wenig Mehl und Pfeffer daran. Siede die Sauce zwanzig Minuten lang und ſalze ſie vor dem Auftragen.

Gemüſe.

Pommes de terre à la maître-d'hôtel. — Kartoffeln auf Hausmeiſterart.

Schneide geſottene Kartoffeln in dicke Scheiben und laß' ſie in einigen Eßlöffeln voll einfacher Kraftfleiſchbrühe, einem Stückchen in Mehl geriebener Butter, gehackter Peterſilie, Pfeffer und Salz gelinde kochen.

Ein ſehr liebliches Kartoffelgericht.

Bereite mehlige Kartoffeln durch Dampf zu, ſchlage ſie durch und ſiede ſie mit ſo viel friſcher Milch, als nöthig iſt, um die Miſchung ſehr dünn zu machen, mit Salz, Pfeffer und einem Stückchen Butter einige Minuten lang unter fortwährendem Umrühren, was man auch über einem gelinden Feuer eine halbe Stunde lang fortſetzen kann.

Salade d'haricots. — Salat von wälſchen Bohnen.

Siede wälſche (türkiſche, Schmink-) Bohnen wie gewöhnlich; wenn ſie abgekühlt ſind, miſche ſie mit Salatbrühe, aber die Eier dürfen nicht geſotten ſein.

Digitized by Google

Artichauts. — Artiſchocken.

Schneide die Spitzen der Blätter ab, ſiede dieſe wie gewöhnlich, nimm einige der innern Blätter im Kreiſe heraus und fülle ihre Stelle durch ein wenig ſchmackhaftes Füllſel oder zerlaſſene Butter, Salz und Eſſig aus.

Artichauts frits. — Gebackene Artiſchocken.

Schneide anderthalb Zoll von den Blättern ab und dann die Artiſchocken mit einem ſcharfen Meſſer von oben nach unten in Schnitten von $^3/_4$ Zoll Dicke, nimm den Bart ab, ohne die Artiſchocken zu verletzen. Lege ſie in eine Schmorpfanne, die zur Hälfte mit ſiedendem Schmalz angefüllt iſt, und koche ſie, bis ſie ſich kräuſeln und eine hübſche Farbe annehmen. Stelle ſie etwa fünf Minuten lang auf einem Siebe vor das Feuer und trage ſie auf einander gelegt auf; ſie eſſen ſich vortrefflich.

Dieſelbe Brühe kann man mehrere Male benutzen, wenn man ſie nicht ſchwarz werden läßt.

Salatſauce mit Kerbel, Peterſilie, Schnittlauch, mit oder ohne fein gehackte Sardellen, gibt einen höchſt ſchmackhaften Salat zu kaltem Fleiſche, Fiſchen oder Geflügel.

Schnitten (Küchlein).

Rühre unter zwei gut geſchlagene und geſeihte Eier ſo viel Milch und Semmelmehl, als zu einem dicken Pfannkuchen nöthig iſt; backe dieſen ſo blaß als möglich. Stoße ihn in einem Mörſer ganz glatt und thue das Gelbe von vier und das Weiße von zwei Eiern, einen großen Eßlöffel voll Pomeranzenblüthen- oder Zimmtwaſſer, zwei Loth gebleichte Mandeln, zu einem Brei geſtoßen, vier Loth weißen Zucker und ein Viertel von einer kleinen Muskatennuß daran. Stoße Alles, bis es zu einem glatten dünnen Teige wird. Halte eine große Pfanne, halb mit gutem, ganz heißem Schmalze angefüllt, bereit, und laß' den Teig in der Größe großer Nüſſe darein tropfen, bis die Oberfläche angefüllt iſt; wenn die Schnitten braun werden, wende ſie um; ſie werden ſich ſehr ausbreiten; wenn ſie gar ſind, nimm ſie heraus und lege ſie auf reines Papier in eine vor dem Feuer ſtehende Schüſſel, und ſo fahre mit dem Uebrigen fort. Trage ſie ſo ſchnell als möglich auf. Sie ſind vortrefflich.

Pflaumenpudding (Plum pudding).

Rühre zwölf Loth Nierenfett, vierzehn Loth geriebenes Brod, vier Loth Zucker, ein halbes Pfund franzöſiſche Pflaumen, drei gut geſchlagene Eier, eine kleine Theetaſſe voll Milch und einen Deſſertlöffel voll Ratafia unter einander. Laß' es zwei Stunden lang ſtehen und ſiede es dann eben ſo lang. Rühre es in der letzten Zeit wohl um.

Gemüſe.

Bemerkungen über die Zubereitung von Gemüſen.

Die Gemüſe müſſen ſorgfältig von Inſekten gereinigt und rein gewaſchen werden. Man ſiede ſie in reichlichem Waſſer und laſſe dieſes im

Digitized by Google

Augenblicke, wo ſie genug gekocht ſind, ablaufen. Wenn ſie zu ſehr geſotten werden, ſo verlieren ſie ihre Schönheit und Straffheit. Schlechte Köchinnen bereiten ſie zuweilen mit Fleiſch zu, dieß iſt aber falſch, nur gelbe Rüben ſind mit Rindfleiſch zu kochen.

Gemüſe grün zu kochen.

Das Waſſer muß völlig ſieden, wenn man ſie hineinlegt, laß' ſie ſehr ſchnell kochen, decke ſie nicht zu, aber beobachte ſie, und wenn das Waſſer nicht ſchlaff geworden, ſo darf man überzeugt ſein, daß ſie gar ſind, wenn ſie zu ſinken anfangen. Dann nimm ſie unmittelbar heraus, ſonſt verlieren ſie die Farbe. Hartes Waſſer, beſonders eiſenhaltiges, verſchlechtert die Farbe ſolcher Gemüſe, die man grün kochen will.

Um Gemüſe in hartem Waſſer grün zu kochen, thue einen Theelöffel voll Wermuthſalz an das Waſſer, wenn es ſiedet, ehe die Gemüſe hineingelegt werden.

Erbſen grün aufzubewahren.

Schäle ſie und lege ſie in einen Keſſel ſiedendes Waſſer, laß' ſie blos zwei bis drei Mal aufwärmen und gieße ſie dann in einen Durchſchlag. Wenn das Waſſer abläuft, bringe ſie auf einen mit einer Serviette bedeckten Küchentiſch und lege ſie dann auf eine zweite Serviette, um ſie vollkommen trocknen zu laſſen. Dann fülle ſie in weit gemündete Flaſchen und laß' blos Raum genug, um abgeklärtes Hammelsnierenfett einen Zoll dick auf ſie gießen und die Flaſche zu pfropfen. Umgib den Pfropf mit Harz und ſtelle die Flaſche in den Keller oder in die Erde, wie es unter dem Artikel Stachelbeeren über den Winter aufzubewahren angegeben iſt. — Wenn man von ihnen Gebrauch machen will, ſiede ſie weich, nebſt einem Stückchen Butter, einem Eßlöffel voll Zucker und einem Bischen Münze.

Eine andere Art, wie es in der kaiſerlich ruſſiſchen Hofküche behandelt wird.

Schäle, brühe und trockne ſie wie vor, ſtelle ſie in blechernen oder irdenen Schüſſeln ein bis zwei Mal in einen abgekühlten Backofen, um ſie zu härten. Bewahre ſie in Papierdüten, in der Küche aufgehängt, auf. Wenn man ſie gebrauchen will, lege ſie eine Stunde lang in's Waſſer, dann ſetze ſie mit kaltem Waſſer und einem Stückchen Butter zu und koche ſie, bis ſie gar ſind. Laß' einen Zweig gedörrte Münze mit ihnen kochen.

Grüne Erbſen zu ſieden.

Waſche ſie, nachdem ſie geſchält, ſiede ſie mit einem Stückchen Zucker in dem Waſſer. Trage ſie mit gehackter gebrühter Münze auf, und thue ein Stück Butter daran, wenn ſie vom Feuer kommen.

Grüne Erbſen zu dämpfen.

Thue zwei Edlen Erbſen, einen Salatkopf und eine Zwiebel, beide aufgeſchnitten, ein Stückchen Butter, Pfeffer, Salz und nicht mehr Waſſer, als an dem Salate nach dem Waſchen hängen bleibt, in einen Schmortopf. Dämpfe ſie zwei Stunden lang ſehr gelinde. Wenn ſie aufgetragen werden ſollen, ſchlage ein Ei auf und rühre es darein, oder ein Stückchen mit Mehl beſtreute Butter.

Einige halten einen Theelöffel voll weißen geſtoßenen Zucker für eine Verbeſſerung. Kraftfleiſchbrühe kann man auch daran thun, dann wird aber der Wohlgeſchmack der Erbſen geringer ſein. Hacke ein Bischen Münze und dämpfe ſie darin.

Alte Erbſen zu dämpfen.

Weiche ſie über Nacht in Waſſer ein, wenn ſie nicht als gut kochend bekannt ſind, im andern Falle reicht eine halbe Stunde hin; lege ſie in ſo viel Waſſer, daß ſie eben davon bedeckt werden, nebſt einem guten Stückchen Butter oder einem Stücke Rind- oder Schweinefleiſch. Dämpfe ſie ſehr gelinde, bis ſie weich und das Fleiſch zart iſt; wenn das Fleiſch nicht geſalzen, thue ein wenig Salz und Pfeffer daran. Trage ſie, das Fleiſch in der Mitte, auf.

Spargeln zu ſieden.

Schneide die weißen Stiele etwa ſechs Zoll vom Kopfe ab, lege ſie in kaltes Waſſer, binde ſie nach dem Einweichen in kleine Bündel und ſiede ſie ziemlich ſchnell; ſind ſie überſotten, ſo brechen die Köpfe ab. Röſte eine Brodſchnitte auf beiden Seiten braun, und wenn die Spargeln fertig ſind, nimm ſie ſehr ſorgfältig heraus, tauche das geröſtete Brod ſchnell in's Waſſer und lege die Spargeln darauf, ſo daß die weißen Enden nach allen Seiten hinausſehen; gieße zerlaſſene Butter über das geröſtete Brod und über die grünen Theile.

Farcirte Spargeln.

Schneide von drei Semmeln oben ein Stück ab, nimm die Krumen heraus, erweitere aber die Oeffnung nicht, ſonſt paßt die abgeſchnittene Rinde nicht mehr genau darauf. Backe die Semmeln in friſcher Butter braun, halte anderthalb Schoppen Rahm, das Gelbe von ſechs gut geſchlagenen Eiern, ein wenig Salz und Muskatennuß bereit. Rühre dieſe Miſchung über einem gelinden Feuer um, bis ſie dick wird.

Siede hundert kleine Spargeln, bewahre Köpfe genug, um den Obertheil der Semmeln damit zu beſtecken, ſchneide den übrigen grünen Theil klein, lege ihn in den Rahm und fülle die Semmeln warm damit an. Vor dem Backen der Semmeln mache einige Oeffnungen in die abgeſchnittenen Rinden und ſtecke die Spargelköpfe darein.

Dieß iſt zu einem Zwiſchengerichte beim zweiten Gange beſtimmt.

Artiſchocken zuzubereiten.

Nimm einige der äußern Blätter weg und ſchneide den Stiel eben ab. Wenn ſie jung ſind, ſo reicht eine halbe Stunde zum Sieden hin. Sie ſind beſſer, wenn ſie zwei bis drei Tage zuvor abgepflückt werden. Trage ſie mit zerlaſſener Butter in ſo vielen kleinen Taſſen auf, als es Artiſchocken ſind, und zwicke zuvor die ſcharfen Spitzen der Blätter ab.

Artiſchockenköpfe.

Wenn ſie gedörrt ſind, müſſen ſie eingeweicht, dann in ſchwacher Kraftfleiſchbrühe gedämpft und mit oder ohne Füllſel darin aufgetragen werden. Oder kann man ſie in Milch ſieden und mit Rahmſauce auftragen, oder an Ragouts, Paſteten ꝛc. thun.

Digitized by Google

Jeruſalemartiſchocken.

Dieſe müſſen im Augenblicke, wo ſie gar ſind, herausgenommen werden, ſonſt werden ſie zu weich.

Man kann ſie einfach ſieden oder mit weißer Fricaſſéeſauce auftragen.

Gurken zu dämpfen.

Schneide ſie in dicke Schnitten, oder halbire und theile ſie in zwei Längen, dämpfe etwas Salz, Pfeffer und aufgeſchnittene Zwiebeln, thue ein wenig Fleiſchbrühe oder ein Stückchen Butter daran. Laß' ſie ſehr gelinde kochen, und vor dem Auftragen füge ein Bischen Butter mit ein wenig Mehl hinzu, wenn nicht ſchon zuvor welche daran war; iſt dieß aber der Fall, dann nur ein wenig Mehl.

Eine andere Art.

Schneide die Zwiebeln auf und die Gurken in große Stücke, beſtreue ſie mit Mehl und backe ſie in ein wenig Butter; dann gieße etwas gute Fleiſchbrühe oder Kraftbrühe daran und dämpfe ſie, bis ſie gar genug ſind. Schäume das Fett ab.

Zwiebeln zu dämpfen.

Schäle ſechs große Zwiebeln, backe ſie gelinde hübſch braun, aber laß' ſie nicht ſchwarz werden; dann lege ſie in eine kleine Schmorpfanne nebſt ein wenig Kraftfleiſchbrühe, Pfeffer und Salz, decke ſie zu und dämpfe ſie gelinde zwei Stunden lang. Zuvor müſſen ſie leicht mit Semmelmehl beſtreut werden.

Gebratene Zwiebeln.

Wenn man Zwiebeln am Spieße bratet, muß es mit allen Häuten geſchehen; ſie ſind ſchmackhaft allein, blos mit Salz und kalter Butter, oder mit gebratenen Kartoffeln oder mit Lauchwurzeln zu Salat bereitet.

Sellerie zu dämpfen.

Waſche ſechs Stöcke, nimm die äußern Blätter davon ab, halbire ſie entweder, oder laſſe ſie ganz, je nach ihrer Größe, ſchneide ſie in vier Zoll lange Stücke, lege ſie in einen Schmortopf mit einer Taſſe Fleiſchbrühe oder ſchwacher weißer Kraftfleiſchbrühe, dämpfe ſie weich, dann thue zwei Eßlöffel voll Rahm und ein wenig Mehl und Butter, mit Pfeffer, Salz und Muskatennuß gewürzt, daran, und koche Alles zuſammen gelinde.

Sellerie verbeſſert alle Suppen und Kraftfleiſchbrühen ſehr.

Blumenkohl zu ſieden.

Wähle ſolchen, der dicht und weiß iſt, ſchneide die grünen Blätter ab und ſiehe ſorgfältig darnach, daß keine Raupen am Stiele bleiben. Weiche den Blumenkohl eine Stunde lang in kaltem Waſſer ein; dann ſiede ihn in Milch und Waſſer, und ſorge dafür, daß die Pfanne gehörig abgeſchäumt und der Kohl nicht im Geringſten verunreinigt werde. Er muß ſehr weiß und ziemlich mürbe aufgetragen werden.

Blumenkohl in weißer Sauce.

Siede ihn halb, dann ſchneide ihn in hübſche Stücke und lege ſie in einen Schmortopf mit ein wenig Fleiſchbrühe, einem Stückchen Muskatenblüthe, ein wenig Salz und einem Prischen weißem Pfeffer, laß' ihn eine halbe Stunde lang gelinde kochen, dann thue ein wenig Rahm, Butter und

Digitized by Google

Semmelmehl daran, ſchüttle ihn, koche ihn noch einige Minuten lang gelinde und trage ihn auf.

Blumenkohl mit Parmeſankäſe zuzubereiten.

Siede Blumenkohl, lege ihn auf ein Sieb zum Abtrocknen und ſchneide dann die Stiele ſo ab, daß die Blumen aufrecht etwa zwei Zoll über die Schüſſel herausſtehen. Lege ihn in eine Schmorpfanne nebſt ein wenig weißer Sauce, laß' ihn dämpfen, bis er gar, was in wenigen Minuten geſchehen iſt; dann trage ihn in der Schüſſel, mit weißer Sauce darum und geriebenem Parmeſankäſe darüber, auf. Bräune ihn mit einer glühenden Schaufel.

Broccoli zuzubereiten.

Schneide die Köpfe mit kurzen Stielen ab und ſchäle die zähe Haut davon. Binde die kleinen Sproſſen in Bündel und ſiede ſie in kürzerer Zeit als die Köpfe. In das Waſſer muß ein wenig Salz gethan werden. Gib ihn mit oder ohne geröſtetes Brod zu Tiſche.

Weich geſottene Eier ſind gut dazu.

Broccoli mit Eierbutter.

Nimm ein hübſches Bündel für die Mitte und acht Stücke rings herum. Röſte ein Stück Brod, um den innern Theil der Schüſſel oder Platte damit zu belegen. Siede den Broccoli. Mittlerweile halte ſechs (oder mehr) geſchlagene Eier bereit, thue für ſechs ein Viertelpfund hübſche Butter in einen Brühnapf nebſt ein wenig Salz. Rühre ſie über dem Feuer um und wenn ſie warm wird, thue die Eier daran und ſchüttle den Brühnapf, bis die Miſchung dick genug iſt. Gieße dieß auf eine warme geröſtete Brodſchnitte und lege den Broccoli, wie oben angegeben, darauf.

Spinat

erfordert große Sorgfalt beim Waſchen und Ausleſen. Wenn dieß geſchehen, lege ihn in eine Pfanne, die ihn gerade faßt, ſtreue ein wenig Salz darauf und bedecke ihn dicht. Setze die Pfanne über das Feuer und ſchüttle ſie gehörig. Hiernach ſchlage den Spinat gut mit einem kleinen Stückchen Butter; er muß ziemlich trocken auf die Tafel kommen, und ſieht gut aus, wenn er in einen Blechmodel in der Form eines großen Blattes gepreßt wird. Ein Löffel voll Rahm macht ihn beſſer.

Bohnen zuzubereiten.

Siede ſie mit einem Bund Peterſilie weich, die zum Auftragen mit ihnen gehackt werden muß. Speck oder eingeſalzenes Schweinefleiſch ſind dazu aufzutragen, aber nicht damit zu kochen.

Fricaſſirte Windſorbohnen.

Wenn ſie groß, aber nicht mehlig geworden, ſiede, bleiche und lege ſie in eine warme weiße Sauce, laß' ſie eben nur darin durchwärmen und ſtelle ſie auf die Tafel. Wenn einige davon nicht hübſch grün ſind, ſo benütze ſie nicht zu dieſem Gerichte.

Wälſche (türkiſche, franzöſiſche, Schmink-) Bohnen.

Nimm die Faſern ab und ſchneide ſie in vier oder acht Theile; das Letztere ſieht am beſten aus. Lege ſie in Salzwaſſer, und wenn die Pfanne ſiedet, thue ſie mit etwas Salz darein. Sobald ſie gar ſind, gib ſie unmittelbar zu Tiſche, um die grüne Farbe zu erhalten.

Digitized by Google

Oder gieße, wenn ſie halb gekocht, das Waſſer ab, und lege ſie in zwei Eßlöffel voll geſeihte Fleiſchbrühe, dann thue ein wenig Rahm, Butter und Semmelmehl daran, um ſie damit vollends gar zu machen.

Gedämpfter Kohl.

Siede einen Kohlkopf, nachdem er ſäuberlich gewaſchen, in Milch und Waſſer, bis er halb gar iſt, dann laß' ihn trocken werden. Schneide ihn auf, und, wenn er mit Pfeffer und Salz gewürzt, laß' ihn mit einem Stückchen Butter und ein paar Eßlöffeln voll Rahm dämpfen.

Rothen Kohl zu dämpfen.

Schneide einen kleinen oder einen halben großen Kohlkopf auf; waſche ihn und lege ihn mit Pfeffer, Salz, keinem andern Waſſer, als das an ihm hängende und einem Stückchen Butter in eine Pfanne. Dämpfe ihn, bis er ganz weich iſt, und vor dem Auftragen thue zwei bis drei Eßlöffel voll Eſſig daran und laß' ihn über dem Feuer ein Mal aufkochen. Gib ihn mit kaltem Fleiſche oder mit Würſten darauf zu Tiſche.

Eine andere Art.

Schneide den Kohl klein, waſche ihn und bringe ihn mit Zwiebelſchnitten, Pfeffer, Salz und ein wenig einfacher Kraftfleiſchbrühe über ein gelindes Feuer. Wenn er ganz weich iſt, und nur einige Minuten vor dem Auftragen, thue ein Stückchen mit Mehl geriebener Butter und zwei bis drei Eßlöffel Eſſig daran und koche ihn auf.

Noch eine andere Art.

Schneide den Kohl ſehr dünn und lege ihn mit einer kleinen Schinkenſchnitte und einem Lothe Butter auf den Boden, nebſt drei Viertelſchoppen Fleiſchbrühe und halb ſo viel Eſſig in einen Schmortopf; laß' ihn zugedeckt drei Stunden lang dämpfen. Wenn er ſehr weich iſt, thue noch ein wenig mehr Fleiſchbrühe mit Salz, Pfeffer und einem Eßlöffel voll geſtoßenem Zucker daran. Rühre es gut um und koche Alles, bis die Brühe eingekocht iſt; dann lege es in die Schüſſel und Bratwürſte darauf.

Gedämpfte Liebesäpfel.

Lege anderthalb Dutzend Liebesäpfel in einen Schmortopf, nebſt zwei Eßlöffeln voll Eſſig, ein wenig Salz und Pfeffer, bedecke ſie feſt und laß' ſie zehn bis zwölf Minuten lang dämpfen.

Schwämme.

Die Köchinnen ſollten genau mit den verſchiedenen Arten der Dingen bekannt ſein, denen von unwiſſenden Leuten dieſer Name beigelegt wird, da ſchon der Tod vieler Perſonen durch den ſorgloſen Genuß giftiger Arten veranlaßt worden.

Die eßbaren Schwämme ſind im Anfange ſehr klein, von runder Geſtalt und haben einen kleinen Stiel. Sie wachſen ſehr ſchnell und der obere Theil ſowie der Stiel iſt weiß. Bei zunehmendem Wachsthum ſpringt der untere Theil allmählig auf und zeigt einen gefranzten Pelz von ſehr hübſcher Lachsfarbe, welche mehr oder weniger lang fortdauert, bis der Schwamm einige Größe erlangt hat und dann dunkelbraun wird. Dieſe Merkmale müſſen beachtet werden, ebenſo ob die Haut leicht von den Rändern und der Mitte abgelöst werden kann. Die mit einem weißen

Digitized by Google

oder gelben Pelze muß man ſorgfältig vermeiden, obſchon mehrere derſelben den nämlichen Geruch haben wie die echten, doch nicht ganz ſo ſtark.

Schwämme zu dämpfen.

Die großen Knöpfe ſind die beſten, ſowie die kleinen Lappen, ſo lange der Pelz noch roth iſt. Reibe die großen Knöpfe mit Salz und einem Stückchen Flanell, ſchneide den Pelz weg und nimm die Haut von der andern ab. Beſtreue ſie mit Salz und lege ſie mit einigen Pfefferkörnern in eine Schmorpfanne, laß' ſie gelinde kochen, bis ſie gar ſind, dann thue ein kleines Stückchen Butter mit Semmelmehl und zwei Eßlöffeln voll Rahm daran, laß' ſie ein Mal aufkochen und gib ſie mit kleinen Brodſchnitten zu Tiſche.

Sauerampfer zu Fricandeau und gebratenem Fleiſche zu dämpfen.

Waſche den Sauerampfer und lege ihn in ein ſilbernes Gefäß oder in einen ſteinernen Topf, mit nicht mehr Waſſer als an den Blättern hängt. Laß' ihn ſo langſam als möglich kochen und wenn er gar genug iſt, thue ein Bischen Butter daran und rühre ihn gut um.

Franzöſiſcher Salat.

Hacke drei Sardellen, eine Schalotte und etwas Peterſilie klein, lege ſie in eine Schüſſel, mit zwei Eßlöffeln voll Eſſig, einem voll Oel, ein wenig Senf und Salz. Wenn es gehörig vermiſcht, thue allmählig etwas kaltes gebratenes oder geſottenes Fleiſch in ſehr dünnen Schnitten daran, aber immer nur wenige auf ein Mal, auch dürfen ſie nicht über zwei bis drei Zoll lang ſein. Schüttle ſie in der Würze und dann lege mehr nach, bedecke die Schüſſel feſt und ſorge, daß der Salat drei Stunden zuvor, ehe er gegeſſen wird, fertig iſt. Garnire ihn mit Peterſilie und einigen Fettſchnitten.

Hummern- oder Krebsſalat.

Bereite einen Salat und lege einige von den rothen Theilen des Hummers oder Krebſes aufgeſchnitten darauf. Dieß bildet einen hübſchen Kontraſt zu dem Weiß und Grün der Pflanzen. Thue nicht viel Oel daran, da die Krebſe die Schärfe des Eſſigs einſaugen. Gib ihn in einer flachen, keiner tiefen, Schüſſel zu Tiſche.

Wo man fortwährend Salat gebraucht, kann man ſich viele Mühe erſparen, wenn man die Beſtandtheile dazu immer bereit hält.

Folgende Verhältniſſe geben einen vortrefflichen Salat:

Vier Senflöffel voll Senf.
Vier Salzlöffel voll Salz.
Drei Deſſertlöffel voll Sardelleneſſenz.
Vier ditto vom beſten Schwammkatchup.
Drei ditto vom beſten Speiſeöl.
Zwölf ditto Eſſig, und
Das Gelbe von drei hartgeſottenen Eiern.

Wenn die zum Salate beſtimmten Gemüſe gereinigt und in eine tiefe Schüſſel gethan ſind, gieße eine hinreichende Menge von Obigem daran und rühre es gut um.

Digitized by Google

Erſatzmittel für Eier zum Salate.

Zerreibe einen Deſſertlöffel voll zerquetſchte Kartoffeln mit Senf und Salz, nebſt etwas Rahm, der ſtatt des Oeles dient, wenn dieſes nicht bei der Hand iſt, dann thue Eſſig daran.

Liebesäpfel geben einen vortrefflichen Salat.

Kartoffeln zu ſieden.

Stelle ſie in kaltem Waſſer, ohne ſie zu ſchälen, zum Feuer, laß' ſie halb ſieden, dann thue Salz und anderthalb Schoppen kaltes Waſſer daran und laß' ſie wieder ſieden, bis ſie faſt gar ſind. Gieße das Waſſer ab und lege eine reine Serviette über ſie, bedecke dann die Pfanne und ſetze ſie an's Feuer, damit die Kartoffeln dämpfen, bis ſie gar ſind. Viele Perſonen ziehen Dampföfen vor. Die Kartoffeln ſehen am beſten aus, wenn die Schale abgeſchält, nicht abgeſchnitten wird.

Verfahre mit neuen Kartoffeln eben ſo, aber trage Sorge, daß ſie bei Zeit vom Feuer genommen werden, ſonſt werden ſie wäſſerig. Vor der Zubereitung reibe die Schale mit einer mit Salz beſtreuten Serviette ab, dann waſche ſie.

Kartoffeln auf dem Roſte zu braten.

Siede ſie halb, dann ſchneide ſie auf und brate ſie, oder ſetze ſie halbgekocht ganz auf dem Roſte über ein gelindes Feuer und wenn ſie durchaus gebraten ſind, trage ſie mit den Schalen daran auf. Dieſes letztere Verfahren iſt in Irland üblich.

Kartoffeln an dem Spieße zu braten.

Siede ſie halb, ſchäle ſie und brate ſie hübſch braun.

Kartoffeln in der Pfanne zu braten (backen).

Schäle rohe Kartoffeln, ſchneide ſie auf und backe ſie entweder in Butter oder in einem dünnen Teige.

Kartoffelbrei.

Siede die Kartoffeln, ſchäle und zerquetſche ſie zu einem Teige, dann thue an zwei Pfund derſelben drei Achtelſchoppen Milch, ein wenig Salz und vier Loth Butter und rühre Alles über dem Feuer gut um. Trage ſie entweder auf dieſe Weiſe auf, oder ſtelle ſie in einer Form auf die Schüſſel und bräune die Spitze mit einem glühenden Eiſen, oder in Kammmuſcheln.

Cale Cannon, ein iriſches Kartoffelgericht.

Siede drei große Kartoffeln in der Schale, quetſche ſie zu Mehl und miſche ſie mit drei Kohlköpfen, die zu ſieden, das Waſſer auszudrücken und zu hacken ſind, hiezu füge ein Loth Butter, zwei Eßlöffel voll Rahm, Pfeffer und Salz. Wärme es und rühre es über dem Feuer um, dann gib es in der Geſtalt eines Kuchens oder in einer Form zu Tiſche.

Möhren (gelbe Rüben).

Sie erfordern ziemlich vieles Sieden, wenn ſie alt ſind, bei jungen wiſche die Haut ab, nachdem ſie geſotten, alte ſiede mit eingeſalzenem Fleiſche und ſcharre ſie zuvor ab.

Gedämpfte Möhren.

Siede ſie halb, dann ſcharre ſie ſäuberlich ab und ſchneide ſie in einem

Schmortopf auf. Thue eine halbe Theetaſſe voll ſchwache Fleiſchbrühe, etwas Pfeffer und Salz und eine halbe Taſſe voll Rahm daran, koche ſie gelinde, bis ſie ſehr weich ſind, aber nicht zerbröckeln. Vor dem Auftragen reibe ſehr wenig Semmelmehl mit einem Stückchen Butter und wärme dieß damit auf. Nach Gefallen kann man auch zehn Minuten vor dem Auftragen gehackte Peterſilie daran thun.

Verkochte Paſtinaken.

Siede ſie weich, reibe ſie ab, dann verkoche ſie in einem Schmortopfe mit ein wenig Rahm, einem guten Stücke Butter und Pfeffer und Salz.

Paſtinakefricaſſée.

Siede ſie in Milch, bis ſie weich ſind. Dann ſchneide ſie der Länge nach in zwei bis drei Zoll lange Stückchen und laß' ſie in einer weißen Sauce, aus zwei Eßlöffeln voll Fleiſchbrühe, einem Stückchen Muskatenblüthe, einer halben Taſſe voll Rahm, einem Laibchen Butter, etwas Mehl, Pfeffer und Salz bereitet, gelinde kochen.

Peterſilie gekräuſelt zu backen.

Wenn ſie abgepflückt und ſehr ſauber gereinigt iſt, lege ſie in einen Blechofen, oder auf einen Bogen Papier und halte ſie in einer mäßigen Entfernung vom Feuer, wende ſie um, bis ſie gekräuſelt iſt.

Eine andere Art für gebackene Fiſche.

Waſche ſie und ſäubere ſie von den großen Stielen, lege ſie dann wieder in reines Waſſer, laß' das Bratenfett, worin Fiſche gebacken wurden, aufkochen und lege die Peterſilie aus dem Waſſer in die Pfanne, dann wird ſie ſich augenblicklich kräuſeln, ohne die Farbe zu verlieren, nimm ſie mit einer Backſchaufel heraus und laß' ſie ein paar Minuten lang vor dem Feuer ſtehen, während die Fiſche in der Schüſſel angerichtet werden.

Wilde Artiſchocken zu bereiten.

Schneide ſie in Stücke von ſechs Zoll Länge und faſſe ſie an eine Schnur, ſiede ſie weich und halte ein Stück Butter in einer Pfanne bereit, beſtreue ſie mit Mehl, backe ſie braun und ſtelle ſie auf.

Oder binde ſie in Bündel und ſervire ſie wie geſottene Spargeln auf geröſtetem Brode und mit darüber gegoſſener Butter.

Oder ſiede ſie in Salzwaſſer, trockne ſie, tauche ſie dann in Butter und backe ſie. Trage ſie mit zerlaſſener Butter auf.

Oder dämpfe ſie in brauner oder weißer Kraftfleiſchbrühe, thue ſpaniſchen Pfeffer, Katchup und Salz daran. Verdicke ſie mit einem Bischen Butter und Semmelmehl.

Rothe Rüben und Mangold

geben eine ſehr liebliche Zugabe zu Winterſalat, von dem ſie die volle Hälfte ausmachen können, ſtatt daß man ſie blos zur Verzierung deſſelben gebraucht. Dieſe Rüben ſind kühlend und ſehr geſund.

Sie ſind außerordentlich gut, geſotten und mit einer kleinen Quantität Zwiebeln aufgeſchnitten, oder mit ganzen großen oder kleinen Zwiebeln gedämpft, wie folgt:

Siede die rothen Rüben mit der Haut daran weich, ſchneide ſie in eine Schmorpfanne mit ein wenig Fleiſchbrühe und einem Eßlöffel voll

Eſſig, koche ſie gelind, bis die Brühe roth gefärbt iſt, dann thue ſie in eine kleine Schüſſel und mache einen Kreis von den zuvor weichgeſottenen Zwiebeln, nimm die Schale gerade vor dem Auftragen ab und ſorge dafür, daß ſie ganz warm und rein ſeien.

Oder brate drei große Zwiebeln und ſchäle die äußere Schale ab, bis ſie rein ausſehen, gib die rothen Rüben gedämpft, darum her gelegt.

Wenn die rothen Rüben im Geringſten zerbröckelt werden, ehe man ſie zubereitet, ſo verlieren ſie ihre Farbe und ſehen ſchlecht aus.

Die Blätter vom weißen Mangold geben viel Saft zu grünen und andern Suppen und eſſen ſich wie Spinat, wenn ſie auf ähnliche Weiſe zubereitet werden.

Pflanzen-Olla potrida.

Siede drei kleine geſchloſſene Kohlköpfe, gelbe Rüben, Steckrüben, Kartoffeln und kleine Zwiebeln, laß' das Waſſer davon laufen und ſchneide ſie in Stücke. Miſche Alles mit zwei Händen voll Spinatblättern, vier Loth Butter, drei Eßlöffeln voll Rahm, Salz und Pfeffer und dämpfe es, ſo dicht als möglich bedeckt, zwei Stunden lang, dann rühre ein Stückchen in Semmelmehl gerollter Butter über einem hellen Feuer darein.

Im Sommer kann man Erbſen, Gurken, Spinat, Sellerie, Salatköpfe und junge Zwiebeln auf dieſelbe Weiſe bereiten.

Gebackene Kräuter auf Staffordſhire Art.

Reinige und trockne eine gute Quantität Spinatblätter, zwei große Hände voll Peterſilie und eine Hand voll grüne Zwiebeln. Hacke die Peterſilie und die Zwiebeln und ſtreue ſie unter den Spinat. Laß' Alles mit etwas Salz und einem Stückchen Butter von Wallnußgröße dämpfen, ſchüttle die Pfanne, wenn ſie anfängt warm zu werden und halte ſie dicht bedeckt über einer verſchloſſenen Kohlenpfanne, bis es gar iſt. Man trägt es mit Schnitten auf dem Roſte gebratener Kalbsleber, kleiner Speckſchnitten und gebackenen Eiern auf, die letztere auf den Kräutern, das Andere in einer beſondern Schüſſel.

Meerkohl

muß ſehr weiß geſotten und auf geröſtetem Brode, gleich Spargeln, aufgetiſcht werden.

Meerlattig.

Dieſe Pflanze wächst auf den Felſen in der Nähe des Meeres im Weſten England's und wird von da in Töpfen oder Fäßchen geſotten und eingemacht verſendet, um, wie folgt, zubereitet zu werden.

Thue etwas davon in eine Schüſſel, mit einem Bischen Butter und dem Safte einer Pomeranze, ſtelle es über eine Lampe und rühre es um, bis es warm iſt. Man ißt dieſes Gericht mit gebratenem Fleiſche, auch ſoll es ſehr blutreinigend ſein. Im Anfange ſchmeckt es ſelten gut, durch Gewohnheit lernt man aber außerordentliches Behagen daran finden.

NB. Da der Meerlattig durch den Zutritt der Luft verdorben wird, ſo bewahrt man ihn am beſten in ſteinernen, mit Blaſen bedeckten Töpfen, deren jeder eine hinreichende Menge für den Bedarf einer Woche enthält.

Verſchiedene Gemüſe für den Winter aufzubewahren.

Wälſche Bohnen pflücke jung und lege ſie ſchichtenweiſe, jede

Digitized by Google

Schichte drei Zoll tief, in kleine Fäßchen, beſtreue ſie dann mit Salz, lege hierauf eine andere Schichte Bohnen darüber und fahre ſo fort, abwechſelnd Salz, aber nicht zuviel, darauf zu ſtreuen. Bedecke das Fäßchen mit einem darein paſſenden hölzernen Deckel und beſchwere dieſen mit einem ſchweren Steine. Es wird ſich aus den Bohnen und dem Salze eine Pökelbrühe entwickeln. Wenn ſie zu ſehr geſalzen ſind, ſo wird das Einweichen und Kochen nicht hinreichen, um ſie dem Geſchmacke angenehm zu machen. Will man davon Gebrauch machen, ſo ſchneide ſie auf, weiche ſie ein und ſiede ſie, wie friſche.

Gelbe Rüben, Paſtinaken und rothe Rüben müſſen zum Gebrauche im Winter in Schichten von trockenem Sande aufbewahrt und weder ſie noch Kartoffeln dürfen von der Erde gereinigt werden. Die letztere ſind ſorgfältig vor der Kälte zu bewahren.

Zwiebeln halten ſich am beſten, wenn man ſie an einem trockenen, kalten Orte aufbewahrt.

Peterſilie muß dicht an den Stielen abgeſchnitten und in einem warmen Orte oder auf Blechen in einem ſehr kühlen Backofen gedörrt werden. Sie erhält ihren Wohlgeſchmack und ihre Farbe und iſt ſehr nützlich im Winter.

Artiſchocken, langſam gedörrt, müſſen in Papierdüten und Trüffeln, Morcheln, Citronenſchalen ꝛc. an einem trockenen Orte an Schnüren angereiht aufbewahrt werden.

Blumenkohl, mit den Blättern abgeſchnitten, wenn er ganz trocken iſt und am Stiele aufgehängt wird, hält ſich lang im Keller. Vor dem Kochen muß man ihn zwei bis drei Stunden lang in Waſſer legen und zum Sieden ziemlich viel Salz daran thun.

Kleine, dichte Kohlköpfe auf einen ſteinernen Boden gelegt, ehe die Kälte eintritt, werden, wenn man ſie mehrere Wochen aufbewahrt, ſehr weiß und zart, obwohl die äußern Blätter gänzlich verderben.

Erſatzmittel für Gemüſe.

Die in Hecken wachſenden Hopfenſpitzen, in kleinen Bündeln gekocht und gleiche Spargeln aufgetragen, ſind ein gutes Frühlingsgericht.

Gelbrübenkraut hat einen ſehr angenehmen Bitterſtoff und bildet in einem kalten Frühjahre ein angenehmes Erſatzmittel für Gemüſe und wird mit gebratenem Kalbfleiſche, von Vielen vorgezogen.

Die Spitzen junger grüner Neſſeln, können eben ſo im Frühjahre gebraucht werden, und werden als beſonders geſund betrachtet.

Süße Gerichte, ſüß Eingemachtes, Conſerven ꝛc.

Süße Gerichte, Kompotte, Konfekte, Crême ꝛc.

Reisbutten.

Leſe und waſche etwas Reis, trockne ihn und ſtelle ihn mit gerade genug friſcher Milch, um ihn anzuſchwellen, über das Feuer, wenn er

Digitized by Google

weich iſt, gieße die Milch ab und thue ein wenig Zucker und geſtoßenen Zimmt daran. Schüttle ihn, daß er nicht anbrenne, dann trage ihn auf.

Reisauflauf mit Aepfeln.

Bleiche Carolinareis, ſeihe ihn und laß' ihn mit Citronenſchalen und einem Stückchen Zimmt kochen, bis er trocken iſt, dann laß' ihn kalt werden, dann mache einen drei Zoll hohen Rand daraus in einer Schüſſel, nachdem dieſe zuvor mit Eiern beſtrichen worden, damit er anklebe, beſtreiche nun den Reis ganz mit Eiern, fülle die Schüſſel zur Hälfte mit Aepfelmarmelade an, halte das Weiße von vier zu einem feinen Schaum geſchlagener Eiern bereit und gieße ihn über drei Marmelade, dann ſiebe Zucker darüber und ſtelle es in den Backofen, der warm genug ſein muß, um ihm eine ſchöne Farbe zu geben.

Schneeballen.

Laß' Reis in Milch anſchwellen, ſeihe ſie ab, ſchäle Aepfel, kerne ſie aus, lege den Reis darum und binde jeden in ein Tuch. Thue an jeden ein Stückchen Citronenſchale, eine Gewürznelke oder Zimmt und ſiede ſie gut.

Man kann Butter in der Schüſſel dazu geben, oder ſie kalt aufſtellen.

Faſtenkartoffeln.

Stoße ſechs bis acht Loth ſüße geſchälte Mandeln mit drei bis vier bittern und thue ein wenig Pomeranzenblüthenwaſſer daran, damit ſie nicht ölig werden, füge ein halb Pfund Butter, vier gutgeſchlagene und geſeihte Eier, ein halbes Glas Roſinenwein und Zucker nach Geſchmack daran. Stoße Alles gut, bis es ganz glatt iſt und reibe drei Savoyerbisquits darein. Mache aus dem Obigen mit ein wenig Mehl Kugeln von der Größe von Kaſtanien, lege ſie in eine Pfanne, in der Speck ſiedet und laß' ſie dämpfen, bis ſie eine ſchöne gelbbraune Farbe haben. Laß' ſie auf einem Siebe abtraufen.

Gib ſüße Sauce in einem Brühnäpfchen dazu.

Puits d'amour.

Schneide einen guten, reichen, dünn gerollten aufgelaufenen Teig, mit eigens dazu bereiteten Blechformen, die eine Größe geringer, als die andere, in Pyramidenform und lege die kleinere auf die größere, dann backe ſie in einem mäßig erwärmten Ofen, bis der Teig hinreichend gar, aber ſehr blaß iſt. Um den Rand herum lege verſchiedenfarbiges ſüßes Eingemachtes.

Spaniſche Puffs.

Miſche allmählig vier Loth Mehl mit drei Viertelſchoppen friſcher Milch, rühre es über dem Feuer um, bis es zu einem ſteifen Teige wird, ſo lange er noch warm iſt, thue ihn mit dem Ganzen von vier gutgeſchlagenen Eiern, in einen Mörſer. Stoße den Teig eine halbe Stunde lang und laß' unmittelbar darauf je einen Eßlöffel voll auf mit Mehl beſtreute Blechplatten fallen und backe ſie in einem Blechofen. Man kann ſie warm, mit Puddingſauce in einer Schüſſel, oder kalt auftragen, im letztern Falle muß man die Seite öffnen und Gallerte oder Marmelade hinein gießen.

Digitized by Google

Ein ſehr niedliches Gericht von ſüßzubereiteten Maccaroni.

Siede vier Loth in anderthalb Schoppen Milch, mit einem Stückchen Citronenſchale und einem guten Stücke Zimmt, bis die Röhren zu ihrer höchſten Ausdehnung angeſchwollen ſind, ohne zu zerplatzen. Lege ſie in eine Eierrahmſchüſſel und gieße Eierrahm warm darüber, ſtelle ſie kalt auf.

Fadennudeln thun es auch, ſie müſſen aber weniger gekocht werden.

Schwimmende Inſel.

Verrühre eine halb Maß dünnen Rahm mit drei Achtelſchoppen Roſinenwein, ein wenig Citronenſaft, Pomeranzenblüthenwaſſer und Zucker, thue es in eine Schüſſel für die Mitte einer Tafel und auf den Rahm einen Schaum, wie er Seite 230 vorgeſchrieben iſt und der aus Himbeeren oder Johannisbeerengallerte bereitet werden kann.

Eine andere Art.

Brühe einen Kochapfel, ehe er ganz reif iſt, oder einen andern ſauern Apfel, treibe ihn durch ein Sieb. Schlage das Weiße von zwei Eiern mit Zucker und einem Eßlöffel voll Pomeranzenblüthenwaſſer, rühre allmählig den Apfelbrei darein und klopfe Alles zuſammen, bis es eine große Menge Schaum gibt, gib es auf einer Himbeerencrême zu Tiſche, oder kann man den Schaum mit rothen Rüben, Himbeeren oder Johannisbeerengallerte färben und ihn auf weißen Rahm ſetzen, nachdem ihm der Wohlgeſchmack von Citronen, Zucker und Wein, wie oben, gegeben worden, oder thue den Schaum auf Eierrahm.

Muß (Haferbrei).

Laß' drei große Hände voll ſehr kleines weißes Hafermehl einen Tag und eine Nacht lang in kaltem Waſſer einweichen, dann gieße es klar ab, thue dann wieder ebenſoviel Waſſer daran und laß' es dieſelbe Zeit ſtehen. Seihe es durch ein feines Haarſieb und koche es, bis es ſo dick iſt, als Schnellpudding, rühre es die ganze Zeit über wohl um. Beim Seihen thue einen großen Eßlöffel voll weißen Zucker und zwei voll Pomeranzenblüthenwaſſer daran. Gieße es in ſeichte Schüſſeln und ſtelle es mit Wein, Cider, Milch, oder Rahm mit Zucker auf. Es iſt ſehr gut.

Franzöſiſches Muß.

Siede vier Loth geſchabte Hauſenblaſen in drei Schoppen Rahm eine Viertelſtunde lang langſam, rühre es die ganze Zeit über um und verſüße es mit Hutzucker, der aber nicht geſtoßen werden darf, damit kein Unrath ſich damit vermiſche, thue einen Eßlöffel voll Roſinenwaſſer und ebenſoviel Pomeranzenblüthenwaſſer daran. Seihe es in ein Becken oder in eine Form und trage es mit darum gelegten gebackenen Birnen auf.

Holländiſches Muß.

Siede vier Loth Hauſenblaſen in ein halb Maß Waſſer eine halbe Stunde lang ſehr gelinde, thue daran anderthalb Schoppen weißen Wein, den Saft von drei und die dünne Schale von einer Citrone und reibe einige Stücke Zucker auf einer andern Citrone ab, um die Eſſenz zu erlangen, dazu füge noch ſo viel Zucker, um es ſüß genug zu machen, ferner miſche das Gelbe von ſieben Eiern, gut geſchlagen, mit dem Obigen und laß' es leicht aufkochen, rühre es fortwährend um und gieße es in ein

Digitized by Google

Becken, rühre es wieder, bis es halb kalt iſt, dann laß' es ſich ſetzen und thue es in einen Melonenmodel.

Reisbrei.

Siede mit anderthalb Schoppen friſcher Milch ein Stückchen Citronenſchale und Zimmt, miſche mit ein wenig kalter Milch ſo viel Reismehl, als nöthig iſt, um dem Ganzen die gehörige Konſiſtenz zu geben, verſüße es und thue einen Eßlöffel voll Pfirſichwaſſer oder eine geſtoßene bittere Mandel daran, koche es, ſorge aber, daß es nicht anbrenne, gieße es in eine Form oder in ein Becken und nimm die Gewürze heraus. Wenn der Brei kalt iſt, thue ihn in eine Schüſſel und ſtelle ihn mit Rahm, Milch oder Eierrahm darum auf, oder thue einen Theelöffel voll Rahm mit drei Viertelſchoppen friſcher Milch, ein Glas weißen Wein, den Saft einer halben Citrone und Zucker daran.

Somerſetſhirer Weizenbrei.

An drei Schoppen gar geſottenen Weizen gieße allmählig ſechs Schoppen friſche Milch, zertheile die Gallerte und thue dann ein Viertelpfund rein geleſene und gewaſchene Korinthen daran, rühre es um und laß' es gar kochen. Quirle das Gelbe von drei Eiern und ein wenig Muskatennuß mit zwei bis drei Eßlöffeln voll Milch, thue dieß an den Brei, rühre Alles über dem Feuer um, dann verſüße ihn und trage ihn kalt in einer tiefen Schüſſel auf. Manche Perſonen eſſen ihn lieber warm.

Geronnene Milch und Rahm.

Thue vier bis ſechs Schoppen Milch in eine ein wenig warme Pfanne und dann Käſelab oder Gallino daran. Wenn die Milch geronnen iſt, ſchöpfe ſie mit einem Brühnäpfchen in eine durchbohrte irdene Form von beliebiger Geſtalt. Fülle ſie, während die Molken ablaufen, an, ohne das Geronnene zu zerbröckeln oder zu drücken. Läßt man die Milch nur ein paar Stunden zuvor, ehe man ihrer bedarf, gerinnen, ſo iſt ſie ſehr leicht, wer aber das Geronnene härter wünſcht, kann dieß erlangen, wenn man ſie früher gerinnen läßt und ausdrückt. Rahm, Milch, oder geſchlagener Rahm, Zucker, Wein und Citrone ſind in die Schüſſel, oder in ein gläſernes Gefäß zu legen, um es mit der geronnenen Milch aufzutragen.

Eine andere Art.

Zu drittehalb Maß friſcher gewärmter Milch nimm anderthalb bis drei Schoppen geſeihter Buttermilch, je nach ihrer Säure, halte die Pfanne bedeckt, bis das Geronnene ſo feſt iſt, daß man es drei bis vier Mal mit einem Brühnäpfchen durchſchneiden kann, während die Molken davon laufen, bringe es in eine Form und fülle dieſe an, bis es dicht genug iſt, um deren Geſtalt anzunehmen. Servire es mit einfachem Rahm, oder miſche dieſen mit Zucker, Wein und Citrone.

Stern von geronnener Milch.

Setze drei Schoppen friſche Milch mit zwei bis drei Blättchen Muskatenblüthe über das Feuer, und wenn ſie am Sieden iſt, thue das Gelbe und Weiße von neun gutgeſchlagenen Eiern und ſoviel Salz daran, als auf eine kleine Meſſerſpitze geht. Laß' es ſieden, bis die Molken klar ſind, dann laß' ſie durch ein dünnes Tuch oder Haarſieb ablaufen, würze ſie mit

Zucker, ein wenig Zimmt, Roſenwaſſer, Pomeranzenblüthenwaſſer oder weißem Wein, nach Geſchmack und bringe die geronnene Milch in eine Stern- oder auch andere Form. Laß' ſie einige Stunden lang ſtehen, ehe ſie in eine Schüſſel gethan wird, dann gieße darum dicken Rahm oder Eierrahm.

Blanc-mange.

Siede vier Loth Hauſenblaſe in zwei und ein Viertelſchoppen Waſſer eine halbe Stunde lang, ſeihe es an zwei und ein Viertelſchoppen Rahm, verſüße es und thue ein wenig Pfirſichwaſſer oder einige bittere Mandeln daran, laß' es ein Mal aufkochen und thue es in eine beliebige Form. Soll es nicht ſehr ſteif ſein, ſo reicht ein wenig Hauſenblaſe hin. Man muß aber den Brei ſich ſetzen laſſen, ehe man ihn in die Form thut, ſonſt wird er unten ſchwarz und iſt dann beim Umwenden aus der Form oben ſo.

Ein vortreffliches Triffle (Kleinigkeit).

Lege Maccaronen oder Rataſiaküchelchen auf den Grund einer Schüſſel und gieße ſo viel Roſinenwein darüber, als ſie einſaugen können; und wenn dieß geſchehen, thue kalten, reichen Eierrahm, mit mehr Eiern bereitet, als auf den vorſtehenden Blättern angegeben, nebſt etwas Reismehl hinzu. Es muß zwei bis drei Zoll dick ſtehen, hierauf lege eine Schichte Himbeerenmarmelade und bedecke das Ganze mit einer ſehr hohen Crême, die den Tag zuvor aus fettem Rahm, dem Weißen von zwei gut geſchlagenen Eiern, Zucker, Citronenſchalen und Roſinenwein bereitet und mit einem eigens zum Peitſchen von Crêmes und Sillabubs gehaltenen Beſen geſchlagen worden. Wenn es den Tag vor dem Gebrauche gemacht wird, ſo hat es einen ganz verſchiedenen Geſchmack, iſt dicht und bei weitem beſſer.

Stachelbeeren- oder Aepfeltriffle.

Brühe eine ſolche Menge von der einen oder andern Art dieſer Früchte an, als nöthig iſt, um, durch ein Sieb durchgeſchlagen, eine dicke Schichte auf den Boden der Schüſſel zu geben, iſt es von Aepfeln, ſo miſche die Schale einer halben Citrone, fein gerieben, damit, und an beide thue Zucker genug, um es angenehm zu machen.

Rühre drei Viertelſchoppen Milch, drei Viertelſchoppen Rahm und das Gelbe von einem Ei unter einander, laß' es über dem Feuer leicht brühen und rühre es die ganze Zeit über um, es darf aber nicht ſieden, thue nur ein klein wenig Zucker daran und laß es kalt werden. Lege es mit einem Löffel auf die Aepfel und dann darauf eine den Tag zuvor bereitete Crême, wie für andere Triffles.

Chantillykuchen oder Kuchentriffle.

Backe einen Reiskuchen in einer Form, wenn er kalt iſt, ſchneide ihn, ringsum etwa zwei Zoll vom Rande, mit einem ſcharfen Meſſer ein, ohne aber den Boden zu durchſchneiden. Gieße einen dicken Eierrahm und einige Theelöffel voll Himbeerenconſerve darein und dann eine hohe Crême darauf.

Indiſches Triffle.

Siede drei Schoppen friſche Milch mit einem großen Stücke Zimmt, verdicke ſie mit Reismehl, das zuvor mit kalter Milch angefeuchtet worden

und verſüße ſie nach Geſchmack. Gieße dieß in eine Schüſſel und wenn es kalt iſt, ſchneide es in die Geſtalt eines Sternes, oder in irgend eine beliebige Form. Nimm den überflüſſigen Reis heraus und fülle die Zwiſchenräume mit geſottenem Eierrahm aus. Ziere es mit aufgeſchnittenen Mandeln und Johannisbeerengallerte.

Stachelbeeren-Fool (Narr).

Lege die Stachelbeeren in einen ſteinernen Topf, nebſt etwas Zucker, ſtelle den Topf auf eine Kohlenpfanne, oder in einer Pfanne Waſſer über das Feuer, im erſtern Falle thue einen großen Löffel voll Waſſer an die Stachelbeeren. Wenn ſie zum Durchſchlagen fertig ſind, treibe ſie durch einen Durchſchlag, halte eine hinreichende Menge friſche Milch und einen Theelöffel voll friſchen Rahm, mit einander gekocht, bereit, oder ſtatt des letztern ein Ei und laß' es kalt werden, dann verſüße es ziemlich ſtark mit gutem Zucker und miſche die durchgeſchlagenen Stachelbeeren allmählig darein.

Aepfelfool.

Dämpfe Aepfel, wie vor für Stachelbeeren angegeben, dann ſchäle ſie und ſchlage ſie durch. Bereite die Milch ꝛc., und miſche ſie damit wie vor.

Pomeranzenfool.

Rühre den Saft von drei Pomeranzen, drei gutgeſchlagene Eier, anderthalb Schoppen Rahm, ein wenig Muskatennuß und Zimmt untereinander und verſüße es nach Geſchmack. Stelle es über ein gelindes Feuer und rühre es um, bis es ſo dick, wie gutzerlaſſene Butter wird, es darf aber nicht ſieden, dann gieße es in eine Schüſſel zum kalt Speiſen.

Ein treffliches Erſatzmittel für Rahm zum Speiſen mit Früchten.

Schlage das Gelbe von zwei friſch gelegten Eiern und ſeihe es in anderthalb Schoppen friſche Milch, nebſt zwei Stückchen weißem Zucker, ſetze es auf eine Kohlenpfanne und rühre es nach Einer Seite hin um, bis es ſo dick wird, als gewöhnlicher Rahm.

Dieß kann man auch zum Thee brauchen.

Crême.

Siede drei Viertelſchoppen Rahm und eben ſo viel Milch, nebſt zwei Lorbeerblättern, einem Stückchen Citronenſchale, einigen mit einem Tropfen Waſſer zu einem Teige geſtoßenen Mandeln, ein wenig Zucker, Pomeranzenblüthenwaſſer und einem Theelöffel voll Semmelmehl, das mit ein wenig kalter Milch zerrieben und mit Obigem gemiſcht worden. Wenn die Crême kalt iſt, preſſe ein wenig Citronenſaft darein, oder trage ſie in Taſſen und Limonadegläſern auf.

Eine vortreffliche Crême.

Peitſche ein und einen Achtelſchoppen ſehr fetten Rahm zu einem ſtarken Schaume, nebſt etwas feingeriebener Citronenſchale, ein wenig Citronenſaft, einem halben Glaſe ſüßem Wein und Zucker, um ihn angenehm aber nicht zu ſüß zu machen, lege ihn auf ein Sieb, oder in eine Form und am folgenden Tage in eine Schüſſel und ziere ihn mit ſehr leichtgebackenen Bisquitchen, in Geſtalt und Länge von einem Finger und etwa von

Digitized by Google

der Dicke von zweien, über die man Zucker ſtreuen, oder ein wenig Glaſur mit Hauſenblaſe anbringen kann. Oder kann man den Rand der Schüſſel mit Maccaronen umgeben.

Gebrannte Crême.

Siede anderthalb Schoppen Rahm mit einem Stücke Zimmt und ein wenig Citronenſchale, nimm ihn vom Feuer und gieße ihn ſehr langſam an das Gelbe von vier Eiern, rühre es um, bis es halb kalt iſt, verſüße es und nimm die Gewürze ꝛc. heraus, gieße die Crême in eine Schüſſel und wenn ſie kalt iſt, ſtreue geſtoßenen Zucker darauf und bräune ſie mit einem glühenden Eiſen.

Eine andere Art.

Bereite einen reichen Eierrahm ohne Zucker und ſiede Citronenſchalen damit. Wenn er kalt iſt, ſtreue ziemlich viel Zucker über das Ganze und bräune die Spitze mit einem Glüheiſen.

Sehr gute italieniſche Crême.

Peitſche drei Schoppen ſehr dicken gebrühten Rahm, ebenſoviel friſchen, die geriebenen Schalen von vier Citronen und den geſeihten Saft davon, nebſt zwanzig Loth weißem geſtoßenen Zucker eine Stunde lang miteinander, dann thue drei Viertelſchoppen ſüßen Wein daran und fahre mit dem Peitſchen fort, bis die Crême ganz dicht wird. Lege ein Stückchen Muſſelin in ein Sieb und ſchöpfe die Crême mit einem Löffel darauf. Nach zwanzig Stunden nimm ſie ſorgfältig heraus, trage Sorge, daß ſie nicht zerbreche und garnire ſie mit einem Blumenkranze.

Sackcrême.

Siede anderthalb Schoppen friſchen Rahm, das Gelbe von einem gutgeſchlagenen Ei, zwei bis drei Eßlöffel voll weißen Wein, Zucker und Citronenſchale mit einander, rühre es über einem gelinden Feuer um, bis es ſo dick als fetter Rahm, hierauf bis es kalt iſt, trage die Crême in Gläſern mit langen Stücken geröſtetem Brode auf.

Branntweincrême.

Siede zwei Dutzend geſchälte ſüße und geſtoßene bittere Mandeln in ein wenig Milch. Wenn ſie kalt ſind, thue daran das Gelbe von fünf in ein wenig Rahm gutgeſchlagenen Eiern, verſüße es und gieße zwei Gläſer vom beſten Weinbranntwein hinzu, iſt es gehörig unter einander gerührt, ſo gieße drei Schoppen dünnen Rahm daran, ſetze es über das Feuer, aber laß' es nicht ſieden, rühre es nach Einer Seite hin um, bis es dick wird, dann gieße es in Taſſen oder Gläſer.

Wenn es kalt iſt, dann iſt es fertig. Man kann, wenn es beliebt, in jede Taſſe ein Ratafiabisquit thun. Wünſcht man es aufzubewahren, ſo muß man den Rahm zuvor brühen.

Ratafiacrême.

Siede drei bis vier Lorbeer-, Pfirſich- oder Nectarinenblätter in anderthalb Schoppen Rahm, ſeihe ihn und wenn er kalt iſt, thue das Gelbe von drei geſchlagenen und geſeihten Eiern, Zucker und einen großen Eßlöffel voll Branntwein daran, der ſchnell hineingerührt werden muß. Brühe es, bis es dick iſt und rühre es die ganze Zeit über um.

Digitized by Google

Eine andere Art.

Miſche drei Sechzehntelſchoppen Ratafia, ebenſoviel Malaga, den Saft von zwei bis drei Citronen, anderthalb Schoppen fetten Rahm und ſo viel Zucker, als es bedarf, um die Miſchung lieblich zu verſüßen, untereinander. Schlage es mit einem Beſen und gieße es in zwei Gläſer. Dieſe Crême hält ſich acht bis zehn Tage.

Citronencrême.

Nimm anderthalb Schoppen dicken Rahm und thue daran das Gelbe von zwei Eiern, gut geſchlagen, ein Viertelpfund guten Zucker und die dünne Schale einer Citrone, koche es auf, dann rühre es um, bis es faſt abgekühlt. Drücke den Saft einer Citrone in eine Schüſſel, gieße die Crême darauf und rühre ſie um, bis ſie ganz kalt iſt.

Gelbe Citronencrême ohne Rahm.

Schäle vier Citronen ſehr dünn, lege die Schalen in zwölf große Eßlöffel voll Waſſer und drücke den Saft davon auf vierzehn Loth fein geſtoßenen Zucker, ſchlage das Gelbe von neun Eiern gut, thue die Schalen und den Saft, die eine Weile miteinander zu ſchlagen ſind, daran; dann ſeihe es durch Flanell in ein ſilbernes oder ſehr niedliches Brühnäpfchen, ſetze es über ein gelindes Feuer und rühre es nach Einer Seite hin um, bis es ziemlich dick und warm iſt, aber laß' es nicht ſieden, ſonſt gerinnt es. Gieße es in Gallertgläſer. Einige Stücke Zucker müſſen auf den Citronen ſtark abgerieben werden, ehe man ſie ſchält, oder auch hernach, da man die Schale ſo dünn abſchneiden muß, daß nicht alles Oel davon kommt, der Zucker wird es anziehen und der Crême eine beſſere Farbe und beſſern Geſchmack geben.

Weiße Citronencrême

wird auf dieſelbe Weiſe wie vor bereitet, nur nimm das Weiße der Eier ſtatt des Gelben, peitſche es außerordentlich ſtark zum Schaume.

Vanillecrême.

Siede einen halben Stengel Vanille in drei Achtelſchoppen friſcher Milch, bis ſie einen ſehr hohen Wohlgeſchmack erlangt hat, halte eine Gallerte von zwei Loth Hauſenblaſe auf anderthalb Schoppen Waſſer bereit, miſche dieſe mit der Milch und zwei Schoppen gutem Rahm, verſüße es mit gutem unaufgeklopften Zucker und rühre es um, bis es beinahe kalt iſt, dann ſtelle eine Form in kaltes Waſſer und gieße das Ganze darein. Bereite es am Tage, bevor man es bedarf.

Kaiſercrême.

Siede drei Schoppen Rahm mit der dünnen Schale einer Citrone, dann rühre es um, bis es beinahe kalt iſt, halte in einer Schüſſel, worin die Crême aufgetragen werden ſoll, den geſeihten Saft von drei Citronen nebſt ſo viel Zucker bereit, als zum Verſüßen des Rahmes nöthig iſt, gieße dieſen aus einem großen Theetopfe in die Schüſſel, halte dieſe dabei hoch und ſchüttle ſie, damit er ſich mit dem Saft vermiſche. Dieſe Crême muß wenigſtens ſechs Stunden vor dem Auftragen, noch beſſer den Tag zuvor, bereitet werden.

Digitized by Google

Mandelcrême.

Stoße ein Viertelpfund ſüße und einige bittere Mandeln, nachdem ſie zuvor geſchält, in einem Mörſer mit einem Theelöffel voll Waſſer, damit ſie nicht ölig werden. Thue den Brei an drei Schoppen Rahm und drücke den Saft von drei Citronen darein, verſüße dieſen und peitſche Alles mit einem Beſen zu einem Schaume, ſchöpfe dieſen auf den flachen Theil eines Siebes ab, fülle Gläſer mit etwas von dem Flüſſigen und thue den Schaum darauf.

Schneecrême.

Thue an drei Schoppen Rahm das Weiße von drei Eiern, gut geſchlagen, vier Eßlöffel voll ſüßen Wein, Zucker nach Belieben und ein Stückchen Citronenſchale, peitſche es zu einem Schaume, nimm die Schale heraus und trage es in einer Schüſſel auf.

Kaffeecrême, welche ſehr bewundert wird.

Siede einen Kalbsfuß bis auf anderthalb Schoppen Gallerte ein und ſchöpfe den Bodenſatz und das Fett ab. Bereite eine Taſſe voll ſehr ſtarken Kaffee, kläre ihn mit einem Stückchen Hauſenblaſe, bis er völlig hell iſt, gieße ihn an die Gallerte und füge anderthalb Schoppen ſehr guten Rahm, nebſt hinreichendem gutem Zucker zum Verſüßen hinzu, laß' es ein Mal aufkochen und gieße es in die Schüſſel.

Die Crême muß gallertartig aber nicht ſteif werden. Der Kaffee muß friſch ſein.

Schokolatecrême.

Reibe zwei Loth von der beſten Schokolate und ein Viertelpfund Butter in drei Schoppen dickem Rahm, ſiede und quirle es, wenn es glatt iſt, nimm es vom Feuer und laß' es kalt werden, dann thue das Weiße von neun Eiern darein. Peitſche es, ſchöpfe den Schaum auf Siebe, wie bei andern Crêmes und trage den Schaum in Gläſern über etwas von der Crême auf.

Kochäpfelcrême.

Schäle zwanzig gute Kochäpfel und kerne ſie aus, ſtoße ſie in einem Mörſer, nebſt anderthalb Schoppen Rahm, ſeihe es in eine Schüſſel und thue Zucker, Brodkrumen und ein Glas Wein daran. Rühre es gut um.

Vortreffliche Pomeranzencrême.

Siede die Schale einer Pomeranze ſehr weich, ſtoße ſie in einem Mörſer fein, thue daran einen Eßlöffel voll vom beſten Weinbranntwein, den Saft einer Pomeranze, ein Viertelpfund Hutzucker und das Gelbe von vier Eiern, ſchlage Alles zehn Minuten lang mit einander, dann gieße ganz allmählig anderthalb Schoppen ſiedenden Rahm daran, ſchlage es, bis es kalt iſt, fülle es in Eierrahmtaſſen, in eine tiefe Schüſſel ſiedenden Waſſers geſtellt und laß' es ſtehen, bis es wieder kalt iſt. Lege oben darauf kleine Streifen ſehr dünn geſchnittener Pomeranzenſchale, oder eingemachte Brodſchnittchen.

Himbeerencrême.

Zerquetſche die Himbeeren gelinde und laß' den Saft davon ablaufen, dann ſtreue ein wenig Zucker darüber, was noch mehr Saft erzeugen wird,

Digitized by Google

dann thue den Saft an etwas Rahm und verſüße dieſes; will man es hernach noch durch etwas Milch vermehren, ſo kann man es thun, wenn man aber die Milch vor dem Rahme daran göße, ſo würde es gerinnen. Dieſe Crême wird beſſer aus Himbeerengallerte, ſtatt aus Conſerve bereitet, wenn man die Frucht nicht friſch haben kann.

Eine andere Art.

Siede zwei Loth geſchälte Hauſenblaſe in einem Maß Rahm und friſcher Milch, mit einander vermiſcht, eine Viertelſtunde lang, oder bis die erſtere zergangen iſt, ſeihe es durch ein Haarſieb in ein Becken, wenn es kalt iſt, gieße etwa drei Viertelſchoppen Himbeerenſaft oder Syrup daran, rühre es gut um, bis es ſich mit einander vermengt hat, verſüße es und thue ein Glas Weinbranntwein hinzu, peitſche es bis es nahezu kalt iſt, dann gieße es in eine Form und laß' es ganz abkühlen. Im Sommer nimm friſchen Himbeerenſaft und im Winter Himbeerenſyrup.

Spinatcrême.

Schlage das Gelbe von acht Eiern mit einem Kochlöffel oder einem Beſen, verſüße es ziemlich ſtark und thue daran ein Stengelchen Zimmt, anderthalb Schoppen fetten Rahm und ein und einen Achtelſchoppen friſche Milch, rühre es gut um, dann füge drei Achtelſchoppen Spinatſaft hinzu, ſtelle es auf ein gelindes Kohlfeuer und rühre es nach Einer Seite hin fortwährend um, bis es ſo dick iſt, wie ein Schnellpudding, lege in eine Eierrahmſchüſſel einige neapolitaniſche Bisquitchen, oder eingemachte Pomeranzen in langen Schnitten und gieße die Miſchung darüber. Dieſe Crême iſt kalt zu ſpeiſen und ein Gericht zu einem Abendeſſen oder zu einem zweiten Gange.

Piſtaziencrême.

Schäle ein Viertelpfund Piſtazien, ſtoße ſie mit ein wenig Roſenwaſſer fein und thue den Brei an anderthalb Schoppen Rahm, verſüße es, laß' es gerade aufkochen und gieße es in Gläſer.

Eine andere Art.

Miſche drei Sechzehntelſchoppen Ratafia, ebenſoviel Malaga den Saft von drei Citronen, anderthalb Schoppen fetten Rahm und ſechs Loth Zucker mit einander. Schlage es mit einem Beſen und fülle es in Gläſer.

Gerührter Rahm (clouted cream).

Faſſe vier Blättchen Muskatenblüthe an einen Bindfaden, lege ſie in drei Achtelſchoppen friſche Milch und thue ſechs Eßlöffel voll Roſenwaſſer daran, laß' es einige Minuten lang gelinde kochen, dann ſeihe es und rühre es allmählig an zwei gutgeſchlagene Dotter von friſch gelegten Eiern. Rühre das Ganze in drei Schoppen ſehr guten Rahm und ſetze es über das Feuer, rühre es um, bis es warm, aber nicht ſiedend heiß iſt, gieße es in eine tiefe Schüſſel und laß' es vierundzwanzig Stunden lang ſtehen. Trage es in einer Rahmſchüſſel auf und gib es zu Früchten. Viele Leute lieben dieſes Gericht ohne einen andern Geſchmack als das des Rahmes, in welchem Falle blos drei Schoppen Milch und der Rahm zu nehmen ſind, oder verfahre wie beim Devonſhirer gebrühten Rahm.

Wenn der Rahm gar genug iſt, wird ſich auf ſeiner Oberfläche ein

Zeichen offenbaren, nämlich die Größe des Bodens der Pfanne, in der er gekocht wird, was man auf dem Lande den Ring nennt, und wenn man dieſen bemerkt, ſo iſt die Pfanne vom Feuer zu nehmen.

Verzierter Eierrahm, wie er in Frankreich bereitet wird.

Gieße reichen Eierrahm in eine ſeichte Schüſſel, wenn er abgekühlt, lege darauf in irgend einer beliebigen Geſtalt das Weiße von zwei friſch geſchlagenen Eiern, zu einem feſten Schaume gequirlt und ſiebe darüber raffinirten Zucker. Stelle es in einen Backofen, bis es hübſch hellbraun wird.

Ein Schaum für Crêms, Eierrahm oder Trifles, der gut ausſieht und gut ſchmeckt.

Verſüße ein halb Pfund von dem Durchſchlage von Zweiſchgen oder irgend einer Art gebrühter Früchte, thue daran vier geſchlagene Eiweiß und ſchlage Alles mit einander, bis es ſo hoch anſteigt, als man es wünſcht. Wenn man den Schaum nun mit einem Löffel auf die Crême ꝛc. legt, ſo kann man ihm jede beliebige Geſtalt geben, er muß rauh ſeyn, um einen Felſen darzuſtellen.

Ein gekerbter Zackendeckel für ſüße Gerichte.

Löſe ein halb Pfund doppelt raffinirten Zucker in drei bis vier Eßlöffeln voll Waſſer und drei bis vier Tropfen Citronenſaft auf, dann thue es in einen kupfernen Kochtiegel, wenn es beim Kochen dick wird, tauche den Griff eines Löffels darein und bringe dieſen in ein Anderthalbſchoppenbecken voll Waſſer, ſtreife den Zucker von dem Löffel in dieſes und fahre ſo fort, bis aller Zucker herüber gebracht iſt. Nimm ein Stückchen aus dem Waſſer, und wenn es brüchig iſt und beim Abkühlen zerbröckelt, dann iſt der Zucker gar genug, laß' ihn aber nur zu drei Theilen abkühlen, dann gieße das Waſſer davon und nachdem eine Kupferform gut mit Oel beſtrichen, laß' den Zucker in Geſtalt eines Irrgewindes hineinlaufen und wenn er kalt, kann man ihn auf die Schüſſel legen, die man damit bedecken will. Iſt jedoch beim Verſuche der Zucker nicht brüchig, ſo gieße das Waſſer ab, bringe ihn wieder in den Kochtiegel und laß' ihn nochmals kochen. Er muß dick, wie Syrup, ausſehen, aber von glänzend heller Goldfarbe ſein. Es iſt dieß eine höchſt zierliche Decke.

Kalbsfußgallerte.

Siede zwei Kalbsfüße in anderthalb Maß Waſſer, bis ſie zerbröckeln und das Waſſer halb eingeſotten iſt, ſeihe es und wenn es abgekühlt, ſchöpfe das Fett ab und nimm die Gallerte vom Bodenſatze, dann thue ſie in einen Brühnapf, nebſt Zucker, Roſinenwein, Citronenſaft nach Geſchmack und etwas Citronenſchale. Wenn die Gewürze ihren Wohlgeſchmack gut mitgetheilt haben, thue daran das Weiße von fünf gutgeſchlagenen Eiern, nebſt ihren zerbröckelten Schalen. Stelle den Brühnapf an's Feuer, aber rühre die Gallerte nicht um, wenn ſie anfängt, warm zu werden. Laſſe ſie zwanzig Minuten ſieden, nachdem ſie zu einer Spitze in die Höhe geſtiegen, dann gieße ſie durch einen Flanellgallertſack, der zuvor in heißes Waſſer getaucht worden ſein muß, damit nichts zu Grunde gehe und drücke ihn ganz trocken. Laß' die Gallerte ſo lange durchlaufen, bis ſie ganz klar iſt, dann gieße ſie in Gläſer oder Formen.

Digitized by Google

Folgendes Verfahren wird das Klären der Gallerte ſehr erleichtern: Wenn die Miſchung zwanzig Minuten lang gekocht hat, gieße eine Theetaſſe voll kaltes Waſſer darein, laß' ſie noch fünf Minuten länger ſieden, dann nimm die Pfanne dicht bedeckt vom Feuer und laß' ſie eine halbe Stunde lang ſtehen, hierauf wird die Gallerte ſo klar ſein, daß ſie blos Ein Mal durch den Filtrirſack zu laufen braucht und viel weniger zu Grunde geht.

Zu bemerken iſt, daß die Füße für alle Gallerien, von den Leuten die ſie feil haben, ſo lange geſotten werden, daß ſie weniger nahrhaft ſind, ſie dürfen blos gebrüht werden, daß man die Haare abſcharren kann. Die Brühe erfordert größere Sorgfalt beim Abſchöpfen des Fettes, aber die Gallerte wird bei Weitem ſtärker und braucht natürlich mehr Waſſer.

NB. Man kann die Gallerte gleich gut aus ſäuberlich gereinigten Kuhfüßen bereiten und da dieſe wohlfeiler ſind, als Kalbsfüße und eine ſtärkere Gallerte geben, ſo mag dieſe Bemerkung für Manchen von Nutzen ſein.

Eine andere Art.

Siede drei Maß Waſſer mit drei Kalbsfüßen oder zwei Kuhfüßen, die blos gebrüht wurden, bis ſie halb eingegangen ſind, ſchöpfe die Gallerte von dem Fette und dem Bodenſatze ab, miſche ſie mit dem Safte von einer Pomeranze und zwölf Citronen, den Schalen von drei Citronen, dem Weißen von zwölf Eiern, braunem Zucker nach Geſchmack, nahezu anderthalb Schoppen Roſinenwein, zwei Loth Koriander, einem halben Lothe Piment, einem Stückchen Zimmt und ſechs Gewürznelken, alle geſtoßen, nachdem ſie zuvor kalt mit einander gemiſcht werden. Die Gallerte muß eine Viertelſtunde lang unumgerührt ſieden, dann kläre ſie durch einen Flanellſack. Während des Durchlaufens nimm ein wenig Gallerte und miſche ſie mit einer Theetaſſe voll Waſſer, worin ein Stückchen rothe Rübe geſotten worden und laß' es durch den Sack laufen, wenn Alles ſchon filtrirt iſt, dieß iſt beſtimmt, um die andere Gallerte zu garniren, nachdem ſie auf einem Teller abgekühlt, was jedoch keine nothwendige Sache iſt. Dieſe Gallerte hat einen eben ſo feinen Hochgeſchmack, als eine ſchöne Farbe.

Früchte in Gallerte.

Thue drei Viertelſchoppen klarer Kalbsfußgallerte in ein Becken, und wenn ſie ſteif geworden, lege drei hübſche Pfirſiche und eine Weintraube, den Stiel aufwärts gekehrt, darein, lege einige Rebenblätter darüber und fülle die Schüſſel mit Gallerte voll. Laß' ſie am folgenden Tage ſtehen und ſetze die Schüſſel dann bis zum Rande herauf eine Minute lang in heißes Waſſer, dann wende den Inhalt ſorgfältig auf eine flache Schüſſel um.

Pomeranzengallerte.

Reibe die Schale von zwei ſüßen und zwei bittern Pomeranzen und von zwei Citronen ab, drücke den Saft von je dreien derſelben aus und ſeihe ihn; dann thue ein Viertelpfund Lumpenzucker und drei Achtelſchoppen Waſſer daran und ſiede es, bis es faſt kandirt wird. Halte drei Schoppen Gallerte, mit vier Loth Hauſenblaſe bereitet, fertig, thue den Syrup daran

und laſs' es Ein Mal aufkochen; ſeihe die Gallerte ab und laſs' ſie ſtehen, um ſich zu ſetzen, wie oben, ehe ſie in die Form gegoſſen wird.

Hirſchhorngallerte.

Laſs' ein halb Pfund geriebenes Hirſchhorn mit ſechs Schoppen Waſſer auf drei Schoppen gelinde einkochen, ſeihe es und ſiede es mit den Schalen von vier ſüßen Pomeranzen und zwei dünn geſchälten Citronen; wenn es abgekühlt, thue den Saft von beiden, ein halb Pfund Zucker und das Weiße von ſechs Eiern, zu einem Schaum geſchlagen, daran; laſs' die Gallerte drei bis vier Mal aufkochen, ohne ſie umzurühren, und ſeihe ſie durch einen Filtrirſack.

Moosbeerengallerte.

Bereite eine ſehr ſtarke Hauſenblaſengallerte. Wenn ſie kalt iſt, miſche ſie mit doppelt ſo viel Moosbeerenſaft. Verſüße ſie und koche ſie auf; dann filtrire ſie in eine Form.

Der Zucker muß guter Hutzucker ſein, ſonſt wird die Gallerte nicht klar.

Moosbeeren- und Reisgallerte.

Siede die Früchte und drücke ſie aus, ſeihe den Saft und miſche damit allmählig ſo viel guten gemahlenen Reis, als nöthig iſt, um die Gallerte nach dem Sieden zu verdicken; koche es gelinde, rühre es um und verſüße es nach Geſchmack. Gieße es in ein Becken oder in eine Form und gib es, wie die vorbeſchriebene Gallerte, mit Milch oder Rahm zu Tiſche.

Aepfelgallerte auf die Tafel.

Bereite zwanzig goldene Pepinäpfel zu, ſiede ſie in zwei und ein Viertelſchoppen Quellwaſſer, bis ſie ganz weich ſind, dann ſeihe den Saft durch einen Seiher, nimm auf je anderthalb Schoppen ein Pfund guten Zucker, thue geriebene Pomeranzen oder Citronen daran, dann koche es zu einer Gallerte ein.

Eine andere Art.

Bereite Aepfel, wie vor, durch Sieden und Seihen zu, halte ein Loth Hauſenblaſe, in drei Viertelſchoppen Waſſer zu einer Gallerte eingekocht, bereit, thue dieſe an den Aepfelſaft und an die durch ein rohes Sieb geſeihte Aepfel, füge Zucker, ein wenig Citronenſaft und Schale hinzu, koche Alles mit einander und thue es in eine Schüſſel; nimm die Citronenſchale heraus.

Aepfel à la Crémone, ein ſehr hübſches Gericht.

Wähle ſolche Aepfel, die klar ausſehen, wenn ſie zubereitet ſind; ſchäle ſie in ſolcher Menge, daß ſie etwa anderthalb Pfund wiegen, und ſchneide ſie in Stücke von Backſteinform, ſtreue ein Pfund guten Zucker darüber, lege mehrere lange Streifen Citronenſchale darauf und bedecke ſie feſt in einer tiefen Schüſſel. Am folgenden Tage lege die Aepfel Stück für Stück in eine Pfanne, wie man ſie zu eingemachten Früchten benützt, nebſt dem Zucker ꝛc. und zwei großen Eßlöffeln voll ſtarkem Cider. Laſs' es gelinde kochen und wenn die Aepfelſchnitten klar werden, nimm ſie heraus. Wenn ſie kalt ſind, baue eine Mauer daraus auf eine kleine ovale Schüſſel und lege die Citronenſchale auf die Spitze; gieße den Syrup in die Mitte. Gib Rahm dazu auf die Tafel.

Digitized by Google

Fein geſchnittene Pomeranzenſchale leiſtet dieſelben Dienſte, wie Citronenſchale.

Kochäpfel zu brühen.

Wickle jeden in ein Rebenblatt und packe ſie dicht in eine reine Pfanne; wenn ſie voll, gieße ſo viel Waſſer darüber, um ſie zu bedecken. Setze ſie über ein gelindes Feuer und laß' ſie ſachte kochen, bis ſie gar genug ſind, um die dünne Haut abzunehmen, wenn ſie abgekühlt. Lege ſie in eine Schüſſel mit oder ohne Milch, Rahm oder Eierrahm; im letztern Falle darf kein Ratafia dabei ſein. Streue feinen Zucker über die Aepfel.

Gedämpfte goldene Pepinäpfel.

Nimm das Kerngehäuſe heraus, ſchäle ſie ſehr dünn, und wenn dieß geſchehen, lege ſie in Waſſer. Auf jedes Pfund der Frucht bereite ein halb Pfund einfach raffinirten Zucker mit anderthalb Schoppen Waſſer zu Syrup; wenn dieſer abgeſchäumt, lege die Aepfel darein und dämpfe ſie, bis ſie klar ſind, dann reibe Citrone darüber und trage ſie in dem Syrup auf. Trage Sorge, daß ſie nicht zerbrechen.

Sie ſind ein zierliches und gutes Gericht zu einer Zwiſchenſpeiſe oder zum Nachtiſche.

Gebackene Aepfel (Black caps, ſchwarze Mützen, auch Kothmeiſen).

Schneide einige hübſche Aepfel in zwei Hälften und kerne ſie aus, lege ſie in eine ſeichte Pfanne, ſtreue weißen Zucker darüber und backe ſie. Siede ein Glas Wein, ebenſoviel Waſſer und verſüße es zur Sauce.

Eine andere Art (gedämpfte Aepfel).

Schneide ein Stück vom untern Theile einiger Aepfel ab, nimm die Kerngehäuſe heraus, ohne ſie zu ſchälen. Halte ſo viel Zucker bereit, als nöthig iſt, um ſie zu verſüßen, und ſtoße ihn mit ein wenig geriebener Citronenſchale und einigen Gewürznelken zu feinem Pulver. Fülle die Höhlungen der Aepfel ſo dicht als möglich damit und lege das flache Ende abwärts in die Schmorpfanne, ſetze ſie über ein ſehr gelindes Feuer mit halb Roſinenwein und halb Waſſer, bedecke ſie feſt und beträufle ſie hier und da mit der Brühe; wenn ſie gar genug ſind, ſchwärze ſie oben mit einem Glüheiſen.

Gedämpfte Birnen.

Schäle große Birnen und ſchneide ſie, je nach ihrer Größe, in zwei oder vier Theile, lege ſie in Waſſer, da ſie geſchält werden, ehe man ſie verſchneidet, damit ſie nicht ſchwarz werden. Packe ſie ringsum in eine Schmorpfanne von Blockzinn, ſtreue ſo viel Zucker darüber, daß ſie ſehr ſüß werden, und thue Citronenſchale, ein paar Gewürznelken und etwas zerbrochenen ſpaniſchen Pfeffer daran; bedecke ſie eben nur mit Waſſer und gieße etwas von dem rothen Safte hinzu, wie er S. 235 vorgeſchrieben iſt. Bedecke ſie dicht und dämpfe ſie drei bis vier Stunden lang; wenn ſie weich ſind, nimm ſie heraus und gieße den Saft davon.

Gebackene Birnen.

Dieſe brauchen von keiner feinen Art zu ſein; die einen ſchmecken jedoch beſſer als die andern, und oft gerade die, die am wenigſten zum

Digitized by Google

Rohſpeiſen geeignet ſind. Wiſche ſie ab, ohne ſie zu ſchälen, lege ſie auf Bleche und backe ſie in einem gelind erwärmten Ofen. Wenn ſie genug gebacken ſind, um es zu ertragen, drücke ſie mit einem ſilbernen Löffel flach. Sind ſie gar gebacken, ſo lege ſie auf eine Platte. Sie müſſen drei bis vier Mal und ſehr gelinde gebacken werden.

Pomeranzenbutter.

Siede ſechs Eier hart, ſtoße ſie in einem Mörſer mit vier Loth gutem Zucker, ſechs Loth Butter und vier Loth geſchälten Mandeln zu einem Brei. Befeuchte es mit Pomeranzenblüthenwaſſer, und wenn Alles gehörig gemiſcht iſt, reibe es durch einen Durchſchlag auf eine Platte und lege ſüße Bisquits dazwiſchen.

Pomeranzenmolken.

Siede die geriebenen Krumen eines Groſchenlaibes in anderthalb Schoppen Waſſer, nebſt der geriebenen Schale einer bittern Pomeranze, bis die Miſchung klar und dick iſt, dann thue ſechs Loth ſüße und zwei Loth bittere Mandeln mit einem halben Glaſe Branntwein, halb ſo viel Pomeranzenſaft, einem Viertelpfund Zucker und anderthalb Schoppen Malaga geſtoßen, daran. Gib es in einer tiefen Porzellanſchüſſel zu Tiſche.

Weinſemmel.

Weiche eine Groſchenſemmel in Roſinenwein ein, bis ſie nichts mehr einſaugt, lege ſie in die Schüſſel und gieße darum Eierrahm oder Rahm, Zucker und Citronenſaft. Gerade vor dem Auftragen ſtreue etwas Nonpareilkonfekt darüber, oder ſtecke einige geſchälte Mandelſchnittchen darein.

Statt der Semmel kann man Schwammbisquits nehmen.

Eis zu Gefrorenem zu bereiten.

Nimm einige Pfund Eis, zerbreche es faſt zu Pulver und thue anderthalb Hände voll Steinſalz daran. Man muß es in einem Theile des Hauſes bereiten, wo ſo wenig als möglich warme Luft hingelangt. Das Eis und Salz ſind in einen Eimer zu thun, den Rahm thut man in einen Eistopf (Eisbüchſe) und deckt ihn zu; tauche ihn in das Eis und häufe dieß rings um den Topf, ſo daß es jeden Theil deſſelben berühre. Nach einigen Minuten ſetze einen Spatel oder einen Löffel darein, rühre ihn gut um und bringe die Theile, die am Rande angefroren ſind, in die Mitte. Iſt der Eisrahm oder das Waſſer in einer Form, ſo verſchließe den Boden feſt und bewege das Ganze in dem Eiſe, da man hiebei keine Spatel gebrauchen kann, ohne Gefahr, dem Gefrieren zu ſchaden. In dem Eimer müſſen Oeffnungen angebracht ſein, um das aufgethaute Eis abfließen zu laſſen.

NB. Wenn irgend eine Flüſſigkeit zum Gefrieren ſich hinneigt, ſo dient die ſchnellere Bewegung nur dazu, das Gefrieren zu beſchleunigen, und ebenſo wenn eine Flüſſigkeit zur Wärme ſich hinneigt, erleichtert das Umrühren ihr Sieden.

Eiswaſſer (Gefrorenes aller Art mit Waſſer).

Reibe etwas guten Zucker auf einer Citrone oder Pomeranze ab, um ihm Farbe und Wohlgeſchmack zu geben, dann drücke den Saft der einen oder andern Frucht aus, thue Waſſer und Zucker daran, um einen feinen Sorbet zu machen, und ſeihe es, ehe es in den Eistopf (Büchſe) gethan

Digitized by Google

wird. Wenn es Pomeranzeneis werden ſoll, ſo muß der größere Theil aus Saft von Apfelſinen und nur ein wenig von bittern Pomeranzen beſtehen; auch muß ein kleines Bischen auf dem Zucker abgeriebene Schale daran gethan werden.

Johannisbeeren-, Himbeeren- ꝛc. Eis mit Waſſer.

Man preßt den Saft dieſer oder irgend einer andern Art von Früchten aus, verſüßt ihn und miſcht ihn mit Waſſer, dann verfährt man wie oben.

Eis mit Rahm.

Thue an ein Pfund eingemachter Früchte irgend einer Art drei Schoppen Rahm, den Saft von zwei Citronen, um den Wohlgeſchmack zu verſüßen, und Zucker nach Geſchmack. Reibe das Ganze durch ein feines Haarſieb, und zu Himbeeren oder irgend einer rothen Frucht thue ein wenig Cochenille, um die Farbe zu erhöhen.

Schwarzbrod-Eis.

Reibe altbackenes ſchwarzes Brod ſo fein als möglich, weiche es in kleinem Verhältniſſe zwei bis drei Stunden lang in Rahm ein, verſüße es und laß' es gefrieren; rühre es aber fortwährend um, damit das Brod nicht ſinke.

Eispunſch auf italieniſche Art.

Bereite einen reichen Sorbet und reibe ein Stück Zucker auf einer Citrone oder Limone, um ihm Wohlgeſchmack zu geben; dann ſchlage das Weiße von fünf bis ſechs Eiern zu einem Schaume und rühre ſie allmählig in den Sorbet; thue Rum und Eis daran und trage den Punſch in Gläſern auf.

Gefrorner Rataſiarahm.

Schäle ein halb Loth bittere Mandeln und ſtoße ſie mit einem Theelöffel voll Waſſer in einem marmornen Mörſer; dann zerreibe mit dem Brei vier Loth Lumpenzucker und laß' ihn zehn Minuten lang mit einem Theelöffel voll Rahm gelinde kochen, thue dieß an drei Schoppen weitern Rahm, ſeihe es und laß' es gefrieren.

Farben zum Buntmachen oder Färben von Gallerten, Eiſen oder Kuchen.

Zu einer ſchönen rothen Farbe ſiede fünfzehn Gran Cochenille in feinſtem Pulver, nebſt anderthalb Drachmen Weinſteinrahm in drei Viertelſchoppen Waſſer eine halbe Stunde lang ſehr langſam. Thue ſiedend ein erbſengroßes Stückchen Alaun daran, oder gebrauche aufgeſchnittene rothe Rüben und etwas darüber gegoſſene Brühe.

Zu weißer Farbe nimm Mandeln, mit einem kleinen Tropfen Waſſer fein geſtoßen, oder nimm Rahm.

Zu gelber Farbe Eiergelb oder ein Stückchen in die Brühe getauchten und ausgedrückten Safran. Ebenſo kann man die Safranblüthe gebrauchen, die keinen Geſchmack hat.

Zu grüner Farbe ſtoße Spinatblätter oder Mangoldblätter, drücke den Saft aus und ſiede ihn in einer Taſſe in eine Pfanne Waſſer geſtellt, um ihm die Rauhheit zu nehmen.

Digitized by Google

Londoner Sillabub.

Gieße ein halbes Maß rothen oder weißen Wein in eine tiefe Schüſſel, dazu geriebene Muskatennuß und ziemlich viel Zucker, dann thue Milch daran, nahezu ſechs Schoppen, zu einem Schaume geſchlagen. Iſt der Wein nicht ſehr ſtark, ſo iſt mehr Milch nöthig.

An einzelnen Orten legt man gerührten Rahm oben darauf, nebſt geſtoßenem Zimmt und Zucker.

Staffordſhirer Sillabub.

Thue anderthalb Schoppen Cider und ein Glas Branntwein, Zucker und Muskatennuß in eine tiefe Schüſſel und Milch dazu, oder gieße warme Milch aus einem großen Theetopfe von einer Höhe herab darein.

Ein ſehr guter Somerſetſhirer und Devonſhirer Sillabub.

In eine große Porzellanſchüſſel thue anderthalb Schoppen rothen und ebenſoviel weißen Wein, Zucker nach Geſchmack. Fülle die Schüſſel mit Milch voll. Nach zwanzig Minuten bedecke es ziemlich hoch mit gerührtem Rahm; ſcharre Muskatennuß darüber und lege geſtoßenen Zimmt und Nonpareilkonfekt darauf.

Devonſhirer Käſerahm (Junket).

Gieße warme Milch in eine Schüſſel, laß' ſie mit Lab gerinnen, dann thue gebrühten Rahm, Zucker und Zimmt oben darauf, ohne das Geronnene zu zerbrechen.

Immerwährende oder feſte Sillabubs.

Miſche drei Schoppen dicken rohen Rahm, ein Pfund raffinirten Zucker, zwei und einem Viertelſchoppen guten Roſinenwein in einer tiefen Pfanne unter einander, thue daran eine geriebene Citrone und den Saft von dreien. Schlage oder peitſche es nach Einer Seite hin eine halbe Stunde lang, dann lege es auf den ſeichten Theil eines mit einem Stücke Muſſelin glatt bedeckten Siebes bis zum nächſten Tage. Fülle es in Gläſer. Es wird ſich an einem kühlen Orte zehn Tage lang gut erhalten.

Citronenhonigſcheibe.

Verſüße den Saft einer Citrone nach Geſchmack und thue ihn in die zum Auftragen beſtimmte Schüſſel. Miſche das Weiße eines Eies, das mit anderthalb Schoppen fettem Rahm geſchlagen worden, und ein wenig Zucker mit einander, peitſche es und wenn der Schaum emporſteigt, thue es an den Citronenſaft. Bereite es den Tag vor dem Gebrauche.

Sago=, Reis=, Hirſe=, Tapioca=, Fadennudeln= oder Maccaronimilch.

Waſche das Eine oder Andere gut, laß' es mit Milch gelinde kochen und thue Zucker, Citronenſchale, Muskatennuß ꝛc. nach Geſchmack daran.

Ein treffliches Reisgericht zum Abendeſſen.

Siede eine Theetaſſe voll Reis, nachdem er zuvor in Milch eingeweicht, bis er weich geworden; ſeihe die Milch ab, lege den Reis in kleinen Häufchen auf eine flache Schüſſel, ſtreue etwas fein geſtoßenen Zimmt und Zucker darüber, und gieße warmen Wein mit ein wenig Butter in die Schüſſel.

Digitized by Google

Wohlſchmeckender Reis.

Leſe und waſche etwas Reis, dämpfe ihn ſehr gelinde in einer kleinen Menge Kalb- oder fetter Hammelfleiſchbrühe mit einer Zwiebel, einem Blättchen Muskatenblüthe, Pfeffer und Salz. Wenn er angeſchwollen, aber nicht zum Brei verkocht iſt, trockne ihn auf dem ſeichten Theile eines Siebes vor dem Feuer, und trage ihn entweder trocken auf, oder thue ihn in die Mitte einer Schüſſel und gieße die zuvor erwärmte Fleiſchbrühe darum.

Reiscarrole.

Nimm etwas gut geleſenen Reis, waſche ihn wohl und ſiede ihn fünf Minuten lang in Waſſer, ſeihe ihn und lege ihn in eine Schmorpfanne mit einem Stückchen Butter, einer guten Speckſchnitte und einer Zwiebel. Dämpfe ihn über einem gelinden Feuer, bis er weich iſt; halte eine mit ſehr dünnen Speckſchnitten umgebene Form bereit, rühre das Gelbe von zwei bis drei Eiern an den Reis, und dann lege ihn etwa einen halben Zoll dick an den Speck; thue Ragout von Hühnern, Kaninchen, Kalbfleiſch oder irgend etwas Anderm hinein. Fülle die Form voll und bedecke ſie dicht mit Reis. Backe es eine Stunde lang in einem Blechofen, thue es umgewendet aus der Form und gib es in guter Fleiſchbrühe oder Curriesauce zu Tiſche.

Caſſerol oder Reisverbrämung

ſ. S. 142.

Salmagundi

iſt ein ſchönes kleines Gericht, wenn man ihm eine niedliche Form gibt und die Farben der Beſtandtheile verſchiedenartig ſind. Zu dieſem Zwecke hacke abgeſondert den weißen Theil von kaltem Hühner- oder Kalbfleiſch, hartgeſottene Eierdotter, Eiweiß, Peterſilie, ein halbes Dutzend Sardellen, rothe Rüben, eingemachten rothen Kohl, Schinken und geriebene Zunge, oder irgend etwas Wohlſchmeckendes und von guter Farbe. Manche Perſonen lieben auch etwas Zwiebeln daran, man läßt ſie aber beſſer weg. Ein Brühnäpfchen, eine große Theetaſſe oder irgend eine ähnliche Unterlage muß in eine kleine Schüſſel gelegt werden; dann mache von dem Gehackten rings herum Reihen, unten weit und gegen die Spitze hin immer enger; wähle für jede Reihe ſolche Beſtandtheile, daß die Farben am meiſten gegen einander abſtechen. In die Spitze kann man einen kleinen Zweig gekräuſelter Peterſilie ſtecken. Oder kann man auch das Salmagundi, ohne etwas in die Schüſſel zu legen, in Reihen herumlegen, oder endlich kann man die halben Eiweiß hineinſtellen, indem man ein Stückchen am runden Ende abſchneidet, damit ſie aufrecht ſtehen. Im letztern Falle hat jedes halbe Ei blos Einen Beſtandtheil. Gekräuſelte Butter und Peterſilie kann man als Garnitur dazwiſchen legen.

Maccaroni, wie ſie gewöhnlich ſervirt werden.

Siede ſie in Milch oder in ſchwacher, ziemlich gut mit Salz gewürzter Kalbfleiſchbrühe. Wenn ſie weich ſind, thue ſie in eine Schüſſel ohne die Brühe und einige Stückchen Butter nebſt geriebenem Käſe darunter, über den Obertheil reibe mehr und thue auch ein wenig mehr Butter darauf. Stelle die Schüſſel in einen Blechofen eine Viertelſtunde lang, laß' aber das Obere nicht hart werden.

Digitized by Google

Eine andere Art.

Waſche ſie gut und laß' ſie in halb Milch und halb Kalb- oder Hammelfleiſchbrühe gelinde kochen, bis ſie weich ſind. Thue an einen Eßlöffel voll von dieſer Brühe das Gelbe eines in einem Löffel voll Rahm geſchlagenen Eies, mache ſie gerade nur warm genug, um ſie zu verdicken, nicht um zu kochen, gieße ſie über die Maccaroni, reibe dann guten alten Käſe darüber und thue Stückchen Butter darauf. Bräune die Maccaroni mit einem glühenden Eiſen.

Noch eine andere Art.

Waſche die Maccaroni und laß' ſie dann in ein wenig Fleiſchbrühe mit einem Bischen geſtoßener Muskatenblüthe und Salz gelinde kochen. Wenn ſie ganz weich ſind, nimm ſie aus der Brühe, lege ſie in eine Schüſſel, reibe ziemlich viel Käſe darüber und auf dieſen Brod ſehr fein. Wärme etwas Butter, ohne daß ſie ölig wird, und gieße ſie aus einem Brühnäpfchen durch einen kleinen irdenen Durchſchlag ganz über die Brodkrumen; dann ſtelle die Schüſſel in einen Blechofen, bis der Käſe gebraten iſt, und bräune das Brod zu einer hübſchen Farbe. Das Brod muß in abgeſonderten Krumen ſein und leicht ausſehen.

Milch- oder Rahmquark.

Siede drei Schoppen friſche Milch mit vier Loth Zucker, einem Theelöffel voll geſtoßenem Zimmt, vier Theelöffeln voll Roſenwaſſer und ein wenig Muskatennuß, und rühre, wenn es kalt iſt, vier geſchlagene Eier daran. Gieße es über eine in eine Schüſſel aufgeſchnittene Semmel. Laß' es zwei Stunden weichen, dann backe es eine halbe Stunde mit darüber gelegten Stückchen Butter.

Rahmquark mit Reis.

Siede ein Pfund gereinigten Reis in drei Schoppen Milch. Siede ferner anderthalb Schoppen Rahm, drei Blättchen Muskatenblüthe, zwei große Eßlöffel voll Brodkrumen, ein Viertelpfund Zucker und etwas Roſenwaſſer; wenn es abgekühlt, ſchlage es allmählig an vier gut gequirlte Eier und miſche Alles gehörig. Gieße es in eine tiefe Schüſſel, lege eingemachte Pomeranzen und Citronen darüber und backe es in einem gelind erwärmten Ofen.

Eierkuchen (omelette).

Mache einen dünnen Teig aus Eiern und Milch und ſehr wenig Mehl, thue daran gehackte Peterſilie, grüne Zwiebeln oder beſſer Schnittlauch, oder ganz wenig Schalotten, ein Bischen Pfeffer, Salz und ein paar Scharren Muskatennuß. Laß' etwas Butter in einer kleinen Bratpfanne kochen und gieße den obigen Teig darein; wenn die eine Seite hübſch gelbbraun iſt, wende ihn um und backe die andere auch ſo. Lege ihn doppelt, wenn er aufgetragen wird. Etwas geriebenen magern Schinken oder Zunge zuvor hineingelegt, iſt eine ſehr liebliche Zugabe. Vier Eier geben einen ziemlich großen Eierkuchen; viele Köchinnen nehmen aber acht bis zehn dazu. Man darf nur einen kleinen Theil Mehl nehmen.

Wenn man es liebt, gibt ein wenig Dragun einen feinen Wohlgeſchmack. Peterſilie iſt in ziemlicher Menge anzuwenden. S. folg. Art.

Digitized by Google

Käſekuchen (Ramakins).

Reibe ein Viertelpfund Cheſhire- und ebenſoviel Glouceſterkäſe, auch gleichviel gute friſche Butter; dann ſtoße Alles in einem Mörſer mit dem Gelben von vier Eiern und dem innern Theile einer kleinen Semmel, die in Rahm weich gekocht; verrühre den Teig dann mit dem zuvor geſchlagenen Weiß der Eier, thue ihn in kleine, mehr längliche als viereckige Papierpfännchen und backe ſie in einem Blechofen, bis ſie hübſch braun ſind. Man muß ſie ganz warm eſſen. Manche lieben die Zugabe von einem Glaſe weißem Wein.

Dieſer Teig iſt auch gut über Maccaroni, wenn ſie weich gekocht ſind, oder auf gedämpftem Broccoli, Sellerie oder Blumenkohl, wobei ein wenig von der Brühe, in denen ſie gedämpft worden, mit ihnen in die Schüſſel gegoſſen wird, aber nicht ſo viel, daß die Gemüſe ſchwimmen.

Käſe- und Eierkuchen, obwohl ſie gewöhnlich mit dem Gange aufgetragen werden, ſind weit beſſer, wenn man ſie nachher zur Tafel gibt, damit man ſie ſo warm als möglich ſpeiſen kann.

Berberitzen für Törtchen zuzubereiten.

Pflücke Berberitzen, die keine Steine haben, von den Stielen, und wäge zu jedem Pfunde drei Viertelpfund Lumpenzucker; thue die Früchte in einen ſteinernen Topf und ſetze dieſen entweder auf einen heißen Herd oder in eine Pfanne mit Waſſer und laß' ſie ſehr gelinde kochen, bis ſie weich ſind; dann thue ſie mit dem Zucker in eine für das Einmachen von Früchten beſtimmte Pfanne und ſiede ſie fünfzehn Minuten lang gelinde.

Gebrauche kein anderes Metall als Silber dazu.

Berberitzen in Bündeln.

Mache drei Zoll lange und einen Viertelzoll breite flache Stückchen von weißem Holze. Binde die Stiele der Früchte an die Stäbchen immer von innerhalb eines Zolles vom einen Ende bis über das andere hinaus, ſo daß ſie hübſch ausſehen. Laß' ſie in etwas Syrup zwei Tage nach einander gelinde kochen und bedecke ſie jedesmal damit, wenn ſie kalt ſind. Wenn ſie klar ausſehen, ſind ſie genug gekocht. Am dritten Tage verfahre mit ihnen wie mit andern eingemachten Früchten.

Aprikoſenkäſe.

Wäge eine gleiche Menge geſchälter Aprikoſen und Zucker ab, befeuchte den letzten ein klein wenig und laß' ſie ſchnell kochen, ſonſt verdirbt die Farbe; bleiche die Kerne und thue ſie daran. In zwanzig bis dreißig Minuten ſind ſie gekocht. Lege ſie in kleine Töpfe oder Taſſen und fülle dieſe halb voll.

Pomeranzenmarmelade.

Raſple die Pomeranzen, ſchneide das Fleiſch heraus, ſiede dann die Schalen ſehr weich und ſtoße ſie in einem marmornen Mörſer fein. Koche drei Pfund Hutzucker in anderthalb Schoppen Waſſer, ſchäume ihn ab und thue ein Pfund von der Schale daran, ſiede es ſtark, bis der Syrup ſehr dick iſt, aber rühre ihn ſorgfältig um; dann thue anderthalb Schoppen von dem Fleiſche und Safte daran, nachdem zuvor die Kerne entfernt worden, ſowie anderthalb Schoppen Aepfelſaft; koche Alles gelinde, bis es zur

Digitized by Google

Gallerte wird, was in etwa einer halben Stunde geſchehen iſt. Fülle die Marmelade in kleine Töpfe.

Citronenmarmelade

bereite auf dieſelbe Weiſe. Beides ſind ſehr gute und zierliche ſüße Gerichte.

Durchſichtige Marmelade.

Schneide die kleinſten bittern Pomeranzen in vier Theile, nimm das Fleiſch heraus und lege es in ein Becken, entferne Kerne und Häute. Laß' die Schalen in Waſſer mit ein wenig Salz die Nacht über einweichen, dann ſiede ſie in ziemlich viel friſchem Quellwaſſer, bis ſie weich ſind; trockne ſie und ſchneide ſie in ſehr dünne Schnittchen und lege ſie zum Fleiſche; nimm auf jedes Pfund anderthalb Pfund doppelt raffinirten, fein geſtoßenen Zucker; ſiede Alles zuſammen zwanzig Minuten lang, trage aber Sorge, daß die Schnittchen nicht zerbrechen. Iſt es nicht ganz klar, ſo laß' es noch fünf bis ſechs Minuten länger wallen. Es muß die ganze Zeit über ſehr ſachte umgerührt werden. Wenn die Marmelade kalt iſt, gieße ſie in Gläſer.

Pomeranzen zum Warmſpeiſen mit Butter zuzubereiten.

Reibe ein wenig von der äußern Schale von vier bittern Pomeranzen ab und ſchneide eine runde Oeffnung am obern Theile derſelben ein, groß genug, um das Fleiſch, die Kerne und den Saft herauszunehmen; reibe die Schalen mit ein wenig Salz und lege ſie auf kurze Zeit in Waſſer. Die abgeſchnittenen Stücke ſind aufzuheben. Laß' die Früchte in friſchem Waſſer ſieden, bis ſie weich ſind, und wechsle mit dem Waſſer, um das Bittere herauszuziehen. Mittlerweile bereite einen dünnen Syrup aus gutem Zucker, lege die Pomeranzen darein und laß' ſie aufkochen, wende ſie ringsum, damit jeder Theil von dem Syrup erhalte, da es nicht ſo viel bedarf, um ſie zu bedecken, und laß' ſie warm darin liegen, bis ſie aufgetragen werden. Etwa eine halbe Stunde, bevor man von ihnen Gebrauch macht, thue etwas Zucker an das Fleiſch und ſetze es über das Feuer, miſche es gut und laß' es ſieden; dann thue einen Eßlöffel voll Wein daran, laß' es ein Mal aufkochen, und dann ein Stückchen friſche Butter und rühre es über dem Feuer um, um es zu verdicken; fülle die Pomeranzen damit und trage ſie mit etwas Syrup in der Schüſſel auf. Lege die abgeſchnittenen Stückchen oben darauf.

Eingemachte Pomeranzen zu füllen, ein Seitengericht.

Zu fünf nimm ein Pfund neapolitaniſche Bisquits, einige geſchälte Mandeln, das Gelbe von vier Eiern, geſchlagen, Zucker nach Geſchmack, ein Viertelpfund warm gemachte Butter; reibe die Bisquits und miſche ſie mit Obigem und mit ein wenig Pomeranzenblüthenwaſſer. Fülle eingemachte Pomeranzen damit und backe ſie in einem mäßig erwärmten Ofen. Man kann ſie nach Gefallen, ſobald ſie gefüllt ſind, mit Zucker beſtreuen, oder, wenn man ſie glatt will, abreiben. Eierrahm iſt eben ſo gut zum Füllen; in dieſem Falle braucht man die Pomeranzen nicht zu backen, ſondern gießt ihn kalt darein.

Ausgeſchnittene ganze Pomeranzen.

Schneide auf die Schalen irgend eine beliebige Geſtalt mit einem Federmeſſer aus, ſchneide ein Stückchen in der Nähe und rings um den Stiel ab

Digitized by Google

und nimm mit einer Aepfelkelle das ganze Fleiſch ſorgfältig heraus, lege ſie zwei Tage lang in Salzwaſſer, wechsle täglich damit, ſiede ſie eine Stunde lang oder mehr in friſchem Salzwaſſer, laß' ſie ganz abtrocknen, ſtelle ſie dann über Nacht in Waſſer und eine zweite Nacht in dünnen Syrup, in dem ſie am folgenden Tage einige Minuten lang zu kochen ſind. Thue dieß vier Tage nach einander. Laß' ſie ſechs bis ſieben Wochen lang ſtehen und ſieh' oft nach, ob ſie ſich gut halten; im andern Falle koche den Syrup nochmals. Dann bereite einen reichen Syrup.

Mit Butter bereiteter Pomeranzenſaft, ein kaltes Gericht.

Miſche den Saft von ſieben bittern Pomeranzen mit vier Eßlöffeln voll Roſenwaſſer und thue das Ganze an das Gelbe von acht und an das Weiße von vier Eiern, die gut zu ſchlagen ſind; dann ſeihe es an ein halb Pfund geſtoßenen Zucker, rühre es über einem gelinden Feuer um und wenn es anfängt dick zu werden, thue ein wallnußgroßes Stückchen Butter daran, halte es noch einige Minuten lang über dem Feuer, dann gieße es in eine flache Schüſſel und ſtelle es zum Kalteſſen auf.

Wenn man kein ſilbernes Brühnäpſchen hat, ſo gieße man es in ein porzellanenes in einer Pfanne ſiedenden Waſſers ſtehendes Becken.

Pomeranzenſchalen.

Schneide Pomeranzen in zwei Theile, drücke den Saft durch ein Sieb, weiche die Schalen in Waſſer ein; am folgenden Tage ſiede ſie in demſelben, bis ſie weich ſind, trockne ſie und ſchneide ſie in Schnitten; lege ſie in den Saft, wiege ebenſoviel Zucker, thue Alles zuſammen in eine weite irdene Schüſſel und ſtelle ſie in mäßiger Entfernung über das Feuer, rühre ſie oft um, bis ſie ſich kandiren; dann ſtelle ſie an einen kühlen Ort zum Trocknen. Dieß wird nicht unter drei Wochen geſchehen ſein.

Pomeranzenbisquits oder kleine Kuchen.

Siede ganze bittere Pomeranzen in zwei bis drei Waſſern, bis das meiſte Bittere ausgezogen iſt, ſchneide ſie auf und nimm das Fleiſch und den Saft heraus, dann ſtoße die Schalen ſehr fein in einem Mörſer und thue daran daſſelbe Gewicht doppelt raffinirten Zucker, geſtoßen und geſiebt. Wenn es außerordentlich gut zu einem Brei gemiſcht iſt, breite es dünn auf flachen Porzellanſchüſſeln aus und ſtelle dieſe in die Sonne oder vor das Feuer; wenn der Brei halb trocken iſt, ſchneide ihn in beliebige Formen, wende ihn auf die andere Seite und trockne dieſe. Bewahre ſie in einer Schachtel mit Papierſchichten.

Sie ſind für den Nachtiſch beſtimmt; auch ſind ſie als Magenmittel dienlich.

Pomeranzenblüthenkuchen.

Lege ein Viertelpfund von den Blüthenblättern eine Stunde lang in kaltes Waſſer, trockne ſie, lege ſie zwiſchen Servietten und rolle ſie mit einem Rollholze auf, bis ſie zerquetſcht ſind; inzwiſchen ſiede ein Pfund Zucker zu dickem Syrup, thue dieſen daran, laß' es gelinde kochen, bis der Syrup am Rande der Pfanne hängen bleibt, und laß' ihn nun in kleinen Kuchen auf eine ſilberne Platte tropfen, die, wie vor angegeben, zu trocknen ſind.

Digitized by Google

Citronenküchelchen (Plätzchen).

Reibe drei groſse Citronen mit einem groſsen Stücke doppelt raffinirtem Zucker, dann ſcharre den Zucker auf einen Teller, thue einen halben Theelöffel voll Mehl daran, miſche es gut und ſchlage es mit einem Eiweiſs zu einem leichten Teige. Laſs' es auf weiſses Papier tropfen und ſtelle die abgetropften Kügelchen auf einem Bleche in einen mäſsig erwärmten Ofen.

Berberitzenküchelchen.

Die ſchwarzen Spitzen ſind abzuſchneiden, dann brate die Früchte vor dem Feuer, bis ſie weich genug ſind, um ſie mit einem ſilbernen Löffel durch ein Sieb in eine Porzellanſchüſſel zu reiben; ſtelle dieſe Schüſſel in eine Pfanne voll Waſſer, ſo daſs ſie deren Obertheil gerade ausfüllt, oder auf einen warmen Herd, und rühre die Früchte um, bis ſie dick werden. Wenn ſie kalt ſind, thue an je anderthalb Schoppen anderthalb Pfund Zucker, vom feinſten doppelt raffinirten, geſtoſsen und durch ein Schleierſieb geſiebt, das mit feiner Leinwand bedeckt werden muſs, damit während des Siebens nichts zu Grunde gehe. Schlage den Zucker und den Saft mit einander vierthalb Stunden lang, wenn es eine groſse Quantität iſt, und dritthalb Stunden lang bei einer kleinern; dann laſs' es auf Bogen weiſsen dicken Papiers von der Gröſse der in den Läden verkauften Plätzchen tropfen.

Manche dieſer Früchte ſind nicht ſo ſauer und erfordern dann weniger Zucker. Um zu erfahren, ob genug dabei ſei, verrühre ſie gut, bis ſich Beides gehörig vermengt hat, und laſs' ſie dann abtropfen; flieſst der Saft, dann iſt nicht genug Zucker daran, und hat man zu viel genommen, dann iſt er rauh. Ein trockener Ort reicht hin, um ſie zu trocknen. Man darf den Saft mit keinem andern Metalle berühren, als mit der Meſſerſpitze, und mit dieſer gerade nur, um den Tropfen zum Küchelchen von dem Ende eines hölzernen Löffels abzunehmen.

Ingwerküchelchen, ein gutes Magenmittel.

Stoſse vier Loth friſch kandirte Pomeranzen mit ein wenig Zucker in einem Mörſer zu einem Brei, dann miſche zwei Loth weiſses Ingwerpulver mit einem Pfunde Hutzucker, feuchte den Zucker mit ein wenig Waſſer an und koche Alles zuſammen, bis es kandirt iſt, dann laſs' es in der Gröſse von Pfeffermünzküchelchen auf Papier tropfen.

Pfeffermünzküchelchen.

Stoſse und ſiebe ein Viertelpfund doppelt raffinirten Zucker, ſchlage ihn mit zwei Eiweiſs, bis er völlig glatt iſt, dann thue ſechzig Tropfen Pfeffermünzöl daran, ſchlage es gut, laſs' es auf weiſses Papier tropfen und trockne die Küchelchen in einiger Entfernung vom Feuer.

Ratafiaküchelchen.

Schäle und ſtoſse in einem Mörſer ein Viertelpfund bittere und ein Achtelpfund ſüſse Mandeln, nebſt ein wenig von einem Pfunde geſiebten Zuckers; thue dann den Ueberreſt des Zuckers und das Weiſse von zwei Eiern daran und bereite einen Teig, mache aus dieſem kleine Kügelchen von Muskatennuſsgröſse auf Waffelnpapier und backe ſie gelinde auf Blechen.

Himbeerenküchelchen (Plätzchen).

Leſe alle ſchlechten Beeren zuvor aus, wiege irgend eine beliebige

Quantität und koche ſie; wenn ſie zum Brei zergangen und der Saft eingetrocknet iſt, thue daſſelbe Gewicht Zucker daran, als zuvor Beeren in die Pfanne gelegt wurden; miſche es gut, vom Feuer entfernt, bis der Zucker vollkommen aufgelöst iſt, dann thue den Brei auf Porzellanteller und trockne ihn in der Sonne. Sobald der obere Theil trocknet, ſchneide ihn mit dem Deckel einer Theebüchſe in kleine Kuchen, lege ſie auf friſche Teller, und wenn ſie trocken ſind, lege ſie mit Schichten von Papier in Schachteln.

Apfelſinen- (Pomeranzen-) Saft; eine ſehr nützliche Sache zum Vermiſchen mit dem Waſſer in Fieber-Krankheiten, wenn man den friſchen Saft nicht haben kann.

Preſſe von den ſchönſten Apfelſinen (ſüße Pomeranzen) anderthalb Schoppen Saft aus, ſeihe ihn durch feinen Muſſelin und koche ihn gelinde mit drei Viertelpfund doppelt raffinirtem Zucker zwanzig Minuten lang; wenn er kalt iſt, fülle ihn in kleine Flaſchen.

Orgeat.

Siede drei Schoppen friſche Milch mit einem Zimmtſtengel, verſüße ſie nach Geſchmack und laß' ſie kalt werden, dann gieße ſie allmählig an ſechs Loth ſüße und zwanzig Stück bittere Mandeln, die zuvor geſchält und mit ein wenig Waſſer zu einem Brei geſtoßen worden, um zu verhüten, daß ſie ölig werden; ſiede Alles mit einander und rühre es um, bis es kalt iſt, dann thue ein halbes Glas Branntwein daran.

Eine andere Art.

Schäle und ſtoße drei Viertelpfund ſüße und dreißig Stück bittere Mandeln mit einem Eßlöffel voll Waſſer, rühre allmählig drei Schoppen Waſſer und ein Maß Milch darein und ſeihe das Ganze durch eine Serviette. Löſe ein halbes Pfund feinen Zucker in anderthalb Schoppen Waſſer auf, ſiede ihn und ſchäume ihn gut ab, miſche ihn mit dem Andern, ſowie zwei Eßlöffel voll Pomeranzenblüthenwaſſer und einen Theelöffel voll vom beſten Weinbranntwein.

(Süß) Eingemachte Früchte (Conſerven) ꝛc.

Bemerkungen über (ſüß) Eingemachtes.

Eingemachtes muß ſorgfältig von der Luft abgehalten und an einem ſehr trockenen Orte aufbewahrt werden. Wenn nicht ein ſehr kleiner Theil Zucker dazu verwendet ward, ſo leidet es an einem warmen Orte keinen Schaden; wenn es aber nicht gehörig (d. h. lange genug, aber nicht ſchnell) gekocht wurde, ſo gährt es in der Wärme, und Feuchtigkeit macht es ſchimmelig. In den erſten beiden Monaten ſollte man zwei bis drei Male darnach ſehen, damit man es noch ein Mal gelinde kochen könnte, wenn man befürchtet, es möchte ſich nicht halten.

Es iſt nothwendig, zu bemerken, daß auf dem mehr oder weniger Kochen des Zuckers die Hauptkunſt des Zuckerbäckers beruht, und wer in dieſer Kunde nicht bewandert iſt und blos auf einfachem Wege zum Hausgebrauche einmacht, weiß nicht, daß ein Syrup über dem Feuer in zwei bis drei Minuten von einem Grade zum andern übergeht, welche der Zuckerbäcker Siedegrade nennt, deren es ſechs gibt, welche wieder Unterabtheilungen

Digitized by Google

haben. Ich kann mich jedoch auf die genauern Einzelnheiten nicht einlaſſen und mache die Bemerkung blos, um vor zu wenigem Kochen zu warnen, da das Eingemachte ſich ſonſt nicht hält; ſchnelles und langes Kochen macht es aber kandirt.

Gehörige Aufmerkſamkeit wird Jeden, ohne viele Uebung, in den Stand ſetzen, irgend eine der nachfolgenden Conſerven ꝛc. zu bereiten, dieſe aber reichen für den Bedarf einer Privatfamilie vollkommen hin; die höhern Artikel eingemachter Früchte aber kann man mit geringern Koſten kaufen, als ſie ſelbſt bereiten.

Gallerten (Gelées) von Früchten, mit einer gleichen Quantität Zucker bereitet, d. h. ein Pfund auf anderthalb Schoppen, erfordern kein ſehr langes Kochen.

Zum Zwecke des Einmachens muß man eine eigene Pfanne halten; eine von doppeltem Blockzinn mit einem Bogengriffe, dem geraden Sicherungsgriffe gegenüber, thut es ganz gut, und wenn man ſie, ſäuberlich gereinigt, an einem trockenen Orte nach dem Gebrauche aufbewahrt, ſo hält ſie ſich Jahre lang. Die von Kupfer oder Meſſing ſind ungeeignet, da die Verzinnung durch das Scharren mit dem Schaumlöffel ſich abnutzt. Es gibt eine neue Art von Eiſen mit ſtarker Verzinnung, die lange Dauer verſpricht. Siebe und Löffel muß man ebenfalls für ſüße Sachen beſonders halten.

Eingemachtes hält ſich am beſten in Schubkaſten, die an keine Mauer anſtoßen. Wo Feuchtigkeit im geringſten Grade vorhanden iſt, ſind die eingemachten Gegenſtände blos mit in Branntwein eingetauchtem, dicht darüber gelegtem Papier zu bedecken, das im Frühjahre durch ein friſches zu vertauſchen iſt, um Inſektenmoder zu verhüten.

Getrocknetes Eingemachtes, Kuchen ꝛc. müſſen in Blechbüchſen zwiſchen Schichten von weißem Papier an einem ſehr trockenen, aber nicht warmen Orte aufbewahrt werden.

Wenn irgend ein ſüßes Gericht in der Sonne oder im Ofen getrocknet werden muß, ſo thut man in Privatfamilien, wo man keinen eigens zu dieſem Zwecke beſtimmten Ofen beſitzt, am beſten, ſie auf Flinſen in die Sonne zu legen, welche die Wärme wiederſtrahlen, und ein Glas darüber zu ſtellen, um die Inſekten abzuhalten, oder, wenn man ſie in den Ofen ſtellt, Sorge zu tragen, daß ſie nicht zu warm werden und gehörig und langſam dörren.

Alle zum Einmachen beſtimmte Früchte müſſen bei trockener Witterung geſammelt werden; da dieß aber nicht immer ausführbar iſt, ſo kann man vieler Unannehmlichkeit dadurch vorbeugen, daß man die Früchte zu Gelées und Conſerven lange vorher kocht, ehe man den Zucker hinzuthut. Geſchieht dieß, ſo verdünſten die wäſſerigen Theilchen und die eingemachten Früchte erhalten einen beſſern Wohlgeſchmack, wenn der Zucker nicht zu lange über dem Feuer ſteht.

Früchte zum ſüß oder ſauer Einmachen grün zuzubereiten.

Nimm Pepinäpfel, Aprikoſen, Birnen, Pflaumen, Pfirſiche, ſo lange ſie grün ſind, zum erſtern, oder Rettichſchalen, wälſche Bohnen zu dem

letztern und Gurken zu beiden Zwecken, und lege ſie, mit Rebenblättern darunter und darüber, in eine Blockzinnpfanne, nebſt Quellwaſſer, das ſie bedeckt, und thue dann den Deckel darauf, um alle Luft abzuhalten. Setze die Pfanne an die Seite des Feuers und wenn die Früchte gelinde zu kochen anfangen, ſo nimm ſie weg, gieße das Waſſer ab und wenn ſie nicht grün ſind, lege, nachdem ſie abgekühlt, friſche Butter darein und wiederhole daſſelbe Verfahren. Nimm ſie ſorgfältig mit einem Spatel heraus, ſchäle ſie und dann verfahre mit ihnen den betreffenden Vorſchriften gemäß.

Zucker für Eingemachtes zu klären.

Zerbröckle ſo viel, als nöthig iſt, in große Klumpen und lege ein Pfund auf drei Viertelſchoppen Waſſer in eine tiefe Schüſſel, dann wird er ſich beſſer auflöſen, als wenn er klein zerbröckelt wäre. Stelle ihn über das Feuer und thue ein gut gepeitſchtes Eiweiß darein, laß' dieſes aufkochen und wenn es am Ueberlaufen iſt, gieße ein wenig kaltes Waſſer hinzu, um dieſem Einhalt zu thun; wenn es aber zum zweiten Male aufſteigt, nimm es vom Feuer und ſetze es eine Viertelſtunde lang in die Pfanne, während welcher Zeit die Fülle zu Boden ſinkt und auf der Oberfläche einen ſchwarzen Schaum zurückläßt, der mit einem Schaumlöffel ſachte abgeſchöpft werden muß; dann gieße den Syrup ſehr ſchnell von dem Bodenſatze in ein Gefäß.

Irgend eine Fruchtgattung zu kandiren.

Wenn ſie in dem Syrup vollendet, lege eine Schichte in ein neues Sieb und tauche es ſchnell in warmes Waſſer, um den daran hängenden Syrup wegzunehmen; lege ſie auf eine Servictte, um ſie vor dem Feuer trocknen zu laſſen, und dann thue eine neue Schichte in das Sieb. Halte doppelt raffinirten geſiebten Zucker bereit und ſiebe dieſen über die Frucht auf allen Seiten, ſo daß ſie ganz weiß wird. Stelle ſie auf den ſeichten Theilen von Sieben in einen leicht erwärmten Ofen und wende ſie zwei bis drei Male um. Sie dürfen nicht kalt werden, bis ſie dürr ſind. Siehe ſorgfältig darnach und ſie werden ſehr ſchön werden.

Johannisbeeren aufzubewahren.

Mache Flaſchen vollkommen rein und trocken, ſchneide die Johannisbeeren von den großen Stielen ab und laß' nur die kleinſten Stielchen daran; die Frucht darf aber weder verletzt, noch eine Feuchtigkeit daran ſein. Es iſt nothwendig, ſie bei ganz trockener Witterung zu ſammeln, und wenn man ſich auf den ſammelnden Dienſtboten verlaſſen kann, ſo iſt es am beſten, ſie unter den Sträuchen abzuſchneiden und ſie ſachte in die Flaſchen fallen zu laſſen.

Pfropfe die Flaſchen mit Korkholz und Harz darüber zu und lege ſie in ein Loch im Garten, den Hals abwärts gerichtet; obenhin ſollte man Hölzchen ſtecken, um zu wiſſen, wo jede Fruchtgattung beginnt.

Kirſchen und Zwetſchen laſſen ſich auf dieſelbe Weiſe aufbewahren.

Die Johannisbeeren kann man brühen, wie es bei den Stachelbeeren angegeben iſt und zwar nach der erſten Methode.

Kochäpfel mehrere Monate lang aufzubewahren.

Sammle Kochäpfel von mittlerer Größe um die Mitte des Sommers,

Digitized by Google

lege ſie in einen irdenen Topf, gieße ſiedendes Waſſer darüber und bedecke den Topf mit Kohlblättern. Halte ſie am Feuer, bis ſie ſich ſchälen laſſen, ſchäle ſie aber nicht; dann gieße das Waſſer ab, bis beide ganz kalt ſind. Thue dann die Aepfel in einen ſteinernen Topf mit einer etwas engen Mündung und gieße dann das Waſſer daran, worin ſie gebrüht wurden. Bedecke den Topf mit einer angefeuchteten Blaſe, binde dieſe feſt zu und darüber ein rauhes Papier.

Es iſt am beſten, ſie in kleinen Töpfen aufzubewahren, ſo daß man den Inhalt gerade auf ein Mal brauchen kann und ſie nicht öfters zu öffnen nöthig hat.

Stachelbeeren aufzubewahren.

Laß' ſie ſammeln, ehe ſie zu groß werden, und trage Sorge, ſie beim Abſchneiden der Stiele und Knoſpen nicht zu verletzen. Fülle ſie in weitgemündete Flaſchen, ſtecke die Pfröpfe locker darauf und ſtelle die Flaſchen bis zum Halſe herauf in Waſſer in einen Kochkeſſel. Wenn die Beeren gebrüht ausſehen, nimm ſie heraus, und wenn ſie vollkommen abgekühlt, verkorke ſie feſt und thue Harz über die Pfröpfe. Grabe in einem wenig gebrauchten Theile des Gartens einen Graben aus, der hinreichend tief genug iſt, um alle Flaſchen ſtehend hinein zu ſtellen, und bedecke ſie ſo mit Erde, daß dieſe anderthalb Fuß darüber hergeht. Tritt ein Froſt ein, ſo wird ein wenig friſche Streu aus dem Stalle verhüten, daß der Boden ſo hart werde, daß man die Flaſchen nicht ausgraben kann. Oder brühe die Früchte wie vor, und wenn ſie kalt ſind, fülle die Flaſchen mit kaltem Waſſer auf, pfropfe ſie zu und hebe ſie an einem feuchten oder trockenen Orte auf; ſie werden nicht verderben.

Eine andere Art

von demſelben Umfange und zubereitet wie vor; wenn dieß geſchehen, halte ſiedendes Waſſer in einem gewöhnlichen Koch- oder größern Keſſel bereit, und thue darein ſo viel Steinalaun, als nöthig iſt, um nach ſeiner Auflöſung das Waſſer hart zu machen, was man daran erkennt, wenn es beim Koſten ein wenig rauh ſchmeckt; iſt es aber zu viel, ſo verdirbt die Frucht. Lege ſo viele Stachelbeeren in ein großes Sieb, als auf deſſen Boden gehen, ohne auf einander zu liegen. Halte dieſe Früchte in das Waſſer, bis ſie an der Außenſeite gebrüht auszuſehen anfangen, dann wende ſie aus dem Siebe ſachte auf ein auf einem Küchentiſche ausgebreitetes Tiſchtuch um, bedecke ſie mit einem andern Tuche, dann brühe wieder mehr und fahre ſo fort, bis alle fertig ſind. Sorge dafür, nie eine Quantität auf die andere zu legen, ſonſt werden ſie zu weich. Am folgenden Tage leſe alle ſchlecht ausſehende oder aufgeſprungene aus, fülle die übrigen in Flaſchen und fülle dieſe mit dem Alaunwaſſer auf, in dem ſie gebrüht wurden, das in den Flaſchen aufbewahrt werden muß, da es, wenn man es in dem Keſſel oder in einem glaſirten Topfe ließe, verdürbe. Pfropfe ſie dicht zu.

Das Waſſer muß die ganze Zeit über ſieden, ſo lange das Brühen dauert. Stachelbeeren, auf dieſe Weiſe bereitet, geben ſo ſchöne Torten, als wenn ſie friſch vom Strauche kämen.

Digitized by Google

Noch eine andere Art.

Pflücke Stachelbeeren, die ausgewachſen, aber noch nicht reif ſind, bei trockenem Wetter ab, ſchneide die Spitzen und Stiele ab und lege ſie in Flaſchen mit offenen Mündungen, pfropfe ſie mit neuen Sammetpfropfen zu, ſtelle ſie in einen Backofen nach dem Herausnehmen des Brodes und laß' ſie ſtehen bis ſie zum vierten Theile eingeſchrumpft ſind, nimm ſie dann aus dem Ofen und ſchlage alsbald hierauf die Pfropfen dicht ein, ſchneide die Spitzen daran ab und verpiche ſie feſt mit Harz; ſtelle ſie an einen trockenen Ort, und wenn ſie ſorgfältig vor der Luft bewahrt werden, ſo halten ſie ſich ein ganzes Jahr.

Wenn man ſie bei feuchter Witterung ſammelt oder die Schalen beim Abſchneiden der Stiele oder Knöpfe nur im Geringſten verletzt, ſo werden ſie ſchimmelig. Zum Aufbewahren darf man blos die haarige Art wählen und ſie dazu bereiten, ehe die Kerne groß werden.

Johannisbeeren und *Zwetſchen* können auf dieſelbe Art behandelt werden.

Zwetſchen zu Winterpaſteten aufzubewahren.

Lege ſie in kleine ſteinerne Töpfe oder in weit gemündete Flaſchen, ſtelle ſie bis zum Halſe herauf in einen Kochkeſſel mit kaltem Waſſer, zünde ein Feuer unter dieſem an und brühe ſie. Am folgenden Tage, wenn ſie vollkommen abgekühlt ſind, fülle ſie mit Quellwaſſer auf und bedecke ſie.

Eine andere Art.

Siede den dritten Theil ſo viel Zucker als Zwetſchen mit dieſen über einem gelinden Feuer, bis der Saft an den Früchten kleben bleibt und eine Conſerve bildet. Bewahre ſie in kleinen Töpfen an einem trockenen Orte auf. Wenn ſie zu ſüß ſind, miſche damit etwas von ohne Zucker eingemachten Zwetſchen.

Noch eine andere Art.

Nimm, wenn zu haben, ſteinerne Töpfe, die oben und unten gleich ſind und acht bis neun Pfund faſſen, lege die Zwetſchen darein, etwa bis zum vierten Theile herauf, dann ſtreue ein Viertel von dem Zucker darein, hierauf eine zweite Quantität Zwetſchen und ſo fort, bis Alles von beiden darin iſt. Das Verhältniß des Zuckers hat drei Pfund auf neun Pfund Früchte zu betragen. Stelle die Töpfe in den Ofen und backe ſie ganz durch. Wenn ſie kalt ſind, ſtecke ein rein geſchabtes Holzpflöckchen in die Mitte des Topfes, deſſen oberer Theil über dieſen herausſehen muß; dann gieße zerlaſſenes Hammelsnierenfett einen vollen halben Zoll dick darauf, nachdem die Früchte zuvor mit weißem Papiere bedeckt worden. Bewahre die Töpfe an einem kühlen trockenen Orte auf und gebrauche das Nierenfett als Deckel, der mittelſt des Pflöckchens aufzuziehen iſt, an dem aber ein kleiner Gabeleinſchnitt ſein muß, damit er nicht ausſchlüpfe.

Weintrauben auf Schweizerart aufzubewahren.

Befeſtige Bindfadenſtränge unter der Decke eines kühlen aber nicht feuchten Zimmers, pflücke die Trauben, ehe ſie überreif, ſchneide alle faulige Beeren aus und ſorge, daß ihr Saft die übrigen nicht berühre, verpiche

Digitized by Google

das äußerſte Ende des Stieles, damit er nicht eintrockne, und hänge die Trauben an dem Bindfaden auf.

Birnen kann man auf dieſelbe Weiſe aufbewahren.

Weintrauben in Branntwein aufzubewahren.

Nimm einige dichte Trauben, ſchwarze oder weiße, die nicht überreif ſind, und lege ſie in einen Topf. Lege eine ziemliche Menge geſtoßenen weißen Kandiszucker darauf und fülle den Topf mit Branntwein auf, binde ihn dicht mit einer Blaſe zu und bewahre ihn an einem trockenen Orte. Jede Traubenbeere muß drei Mal eingeſtochen werden.

Sie geben ein hübſches Gericht zu einem Winternachtiſche.

Früchte zu Torten oder Familiendeſſerts einzumachen.

Sammle Kirſchen, Pflaumen aller Art und amerikaniſche Aepfel, wenn ſie reif ſind, und lege ſie in Töpfe, die ein Pfund faſſen, ſtreue über jeden Topf zwölf Loth geſtoßenen guten Hutzucker, bedecke jeden mit zwei je beſonders umgebundenen Blaſen, dann ſtelle die Töpfe in eine große Schmorpfanne voll Waſſer bis zum Halſe herauf und laß' ſie drei Stunden lang gelinde kochen. Bewahre dieſe und alle andere Arten von Früchten frei von Feuchtigkeit.

Eine ſchöne Aprikoſenconſerve.

Wähle die ſchönſten reifen Aprikoſen, ſchäle ſie ſo dünn als möglich und wäge ſie, lege ſie, in zwei Theile geſchnitten, den hohlen Theil aufwärts, auf flache Schüſſeln, ſtreue daſſelbe Gewicht guten fein geſtoßenen Hutzucker darüber, mittlerweile zerſchlage die Steine und ſchäle die Kerne. Wenn die Früchte zwölf Stunden lang gelegen, thue ſie mit dem Zucker und Safte nebſt den Kernen in eine Einmachepfanne, laß' ſie ſehr gelinde kochen, bis ſie klar ſind, dann nimm die Aprikoſenſtücke einzeln heraus, ſowie ſie ſo werden, lege ſie in kleine Töpfe und gieße den Syrup und die Kerne darüber. Der Schaum muß abgeſchöpft werden, ſobald er emporſteigt. Bedecke ſie mit in Branntwein getauchtem Papiere.

Aprikoſen in Gelée einzumachen.

Schäle die Aprikoſen ſehr dünn, nimm die Steine heraus, wiege eine gleiche Quantität Zucker zu feinem Pulver geſtoßen und ſtreue dieſen darüber. Am folgenden Tage koche ſie ſehr gelinde, bis ſie klar ſind, rühre ſie in der Schüſſel um und gieße den Saft darüber. Am nächſten Tage ſchütte den letztern an drei Schoppen Kochäpfelſaft, durch Sieben und Seihen bereitet, und an ein Pfund guten Zucker, laß' es ſchnell kochen, bis es zum Gelée wird, thue die Früchte darein und koche ſie ein Mal auf, ſchäume ſie gut ab und fülle ſie in Töpfe.

Aprikoſen grün einzumachen.

Lege Reben- oder Aprikoſenblätter auf den Boden der Pfanne, dann Früchte darauf und ſo abwechſelungsweiſe, bis ſie voll iſt, die obere Lage dick mit Blättern bedeckt, dann fülle ſie mit Quellwaſſer auf und bedecke ſie, damit kein Dampf entweiche. Stelle die Pfanne in einige Entfernung vom Feuer, damit die Aprikoſen in vier bis fünf Stunden blos weich werden, aber nicht aufſpringen. Bereite aus etwas von dem Waſſer einen dünnen Syrup und trockne die Früchte. Wenn Beides kalt iſt, thue die

Digitized by Google

Früchte in die Pfanne und den Syrup dazu, ſtelle die Pfanne in eine gehörige Entfernung von dem Feuer, bis die Aprikoſen grün werden, unter keinen Umſtänden aber ſieden oder aufſpringen; bringe ſie dann ſehr ſorgſam mit dem Syrup in eine andere Pfanne und laß' ſie zwei bis drei Tage lang ſtehen; dann gieße ſo viel als nöthig iſt davon und ſiede es mit etwas mehr Zucker, um einen reichen Syrup zu bereiten, thue auch ein wenig aufgeſchnittenen Ingwer daran. Wenn dieß kalt und der dünne Syrup ganz von den Früchten abgelaufen iſt, ſo gieße den dicken darüber. Der erſtere dient zum Verſüßen von Paſteten.

Aprikoſen oder Pfirſiche in Branntwein einzumachen.

Pflücke die Früchte ab, wiſche ſie rein, wäge ſie und nimm den vierten Theil ihres Gewichtes guten fein geſtoßenen Zucker. Lege die Früchte in einen Eistopf (Büchſe), der ſehr feſt ſchließt, ſtreue den Zucker darüber und dann bedecke ſie mit Branntwein. Zwiſchen den Obertheil und den Deckel des Topfes lege ein Stück doppeltes Packpapier. Stelle den Topf in eine Pfanne voll Waſſer, bis der Branntwein ſo warm iſt, als man es mit einem darein geſteckten Finger noch ertragen kann, er darf aber nicht ſieden. Lege die Früchte in einen Topf und gieße den Branntwein darüber. Wenn ſie kalt ſind, binde ihn mit einer Blaſe dicht zu.

Aprikoſen, in Hälften geſchnitten, zu dörren.

Schäle vier Pfund Aprikoſen dünn und ſchneide ſie in Hälften, wäge ſie aber erſt hernach, lege ſie in eine Schüſſel, ſtreue drei Pfund feinſtgeſtoßenen Zucker darüber. Wenn dieſer ſchmilzt, ſetze die Früchte über eine Kohlenpfanne um gelinde zu kochen, wenn jedes Stück weich wird, nimm es heraus und lege es in eine tiefe Porzellanſchüſſel. Sind alle fertig und hat die Siedehitze ein wenig nachgelaſſen, ſo gieße den Syrup darüber. Nach einem oder zwei Tagen entferne den Syrup und laß' blos in jeder Hälfte ein wenig. Nach ein paar weitern Tagen wende ſie um und fahre täglich ſo fort, bis ſie in der Sonne oder an einem warmen Orte ganz gedörrt ſind. Hebe ſie in Blechbüchſen, mit Papierſchichten dazwiſchen, auf.

Aprikoſenconſerve.

Zertheile hübſche Aprikoſen, nachdem ſie gelb, aber nicht überreif geworden, lege ſie, den hohlen Theil nach oben gerichtet, auf Porzellanſchüſſeln und ſtreue drei Viertelpfund geſiebten Zucker über jedes Pfund Früchte. Laß' ſie liegen, bis ſie feucht werden, dann ſiede ſie zwanzig Minuten lang und rühre ſie gut um. Schäle die Kerne und koche ſie mit der Conſerve.

Pomeranzen oder Citronen in Gelée einzumachen.

Schneide eine Oeffnung, eines Vierundzwanzigkreuzerſtückes groß, in den untern Theil und ſcharre mit einem kleinen ſtumpfen Meſſer das Fleiſch ganz rein aus, ohne in die Schale zu ſchneiden. Wickle jede einzeln in Muſſelin und lege ſie zwei Tage lang in Quellwaſſer, wechsle mit dieſem aber zwei Mal täglich, im letzten ſiede ſie auf einem gelinden Feuer weich. Trage Sorge, daß gleich anfangs genug daran iſt, um das Einkochen zu erſetzen, da ſie bis zum letzten bedeckt bleiben müſſen. Auf jedes Pfund der

Digitized by Google

Früchte wäge zwei Pfund doppelt raffinirten Zucker ab und anderthalb Schoppen Waſſer, ſiede die beiden letztern mit dem Safte der Pomeranzen zu einem Syrup und kläre ihn, ſchäume ihn gut ab und laß' ihn ſtehen, bis er kalt iſt, dann ſiede die Früchte eine halbe Stunde lang in dem Syrup, ſind ſie nicht klar, ſo wiederhole es täglich, bis es geſchehen.

Schäle einige grüne Pepinäpfel, kerne ſie aus und ſiede ſie in Waſſer, bis dieſes ſtark nach ihnen ſchmeckt, zerbreche ſie nicht, ſondern drücke ſie blos ſachte mit dem Rücken eines Löffels, ſeihe das Waſſer durch einen Filtrirſack, bis es ganz klar, dann thue an je anderthalb Schoppen ein Pfund doppelt raffinirten Zucker, die Schale und den Saft einer Citrone und koche es zu einem ſtarken Syrup ein. Schöpfe den Syrup von den Früchten ab, ſtelle die Pomeranzen, die Oeffnung nach oben gerichtet, in den Topf und gieße das Aepfelgelée darüber. Die abgeſchnittenen Stücke müſſen daſſelbe Verfahren mit den Früchten durchmachen. Bedecke den Topf mit in Branntwein eingeweichtem Papier.

Pomeranzen oder Citronen für Puddings ꝛc. aufzubewahren.

Preſſe die Früchte aus und lege die Schalen in Waſſer ohne das Fleiſch, laß' ſie, ohne weiteres hinzugießen, vierzehn Tage lang liegen, ſiede ſie darin, bis ſie weich ſind, gieße das Waſſer davon und wenn ſie ziemlich trocken, lege ſie in irgend einen Topf, in dem noch ein Ueberreſt von Eingemachtem iſt, oder, wenn kein ſolcher vorhanden, ſiede eine kleine Menge Syrup von gewöhnlichem Hutzucker und Waſſer und gieße ihn darüber, nach einer Woche oder nach zehn Tagen ſiede ſie gelinde darin, bis ſie klar ausſehen, und damit ſie von demſelben in dem Topfe bedeckt werden, kann man jede Hälfte der Schale in zwei Theile ſchneiden, dann werden ſie einen kleinen Raum einnehmen.

Citronen einzumachen.

Lege ſie über Nacht in Waſſer, ſiede ſie, bis ſie ſo weich ſind, daß man einen Strohhalm durchſtecken kann. Schneide ſie in zwei Theile, nimm das Fleiſch heraus, aber berühre die Rinde nicht, lege ſie in eine tiefe Porzellanſchüſſel zwei bis drei Tage lang, mit doppelt raffinirtem Zucker bedeckt, auf jede Citrone von mittlerer Größe ein Pfund gerechnet. Siede den Zucker, die Früchte und zwei bis drei Eßlöffel voll Waſſer eine Viertelſtunde lang mit einander. Zwei Tage nachher gieße den Syrup ab und ſiede ihn mit einem Pfund Zucker, ſchäume ihn ab und gieße ihn ſiedend heiß über die Citronen. Iſt der Syrup nicht reich genug, ſo muß das Sieden wiederholt werden. Weiche zwölf ganze weiße Ingwerſtücke drei Tage lang in Waſſer ein, ſcharre ſie gut ab und ſiede ſie in ein wenig dünnen Syrup. Wenn der zum Einmachen beſtimmte Syrup zum letzten Male gekocht wird, thue ihn an die Früchte. Wenn ſie kalt ſind, bedecke ſie mit Papier und Blaſe.

Erdbeeren ganz einzumachen.

Nimm gleiches Gewicht von den Früchten und doppelt raffinirtem Zucker, lege die erſtern in eine große Schüſſel und ſtreue die Hälfte des Zuckers in feinem Pulver darüber, ſchüttle die Schüſſel ſachte, damit der Zucker die untere Seite der Früchte berühre. Am folgenden Tage bereite

Digitized by Google

einen dünnen Syrup aus dem Ueberreſte des Zuckers und thue anſtatt des Waſſers, anderthalb Schoppen rothen Johannisbeerenſaft an jedes Pfund Erdbeeren, in dieſem koche ſie gelinde, bis ſie hinreichend gallertartig ſind. Wähle die größten ſcharlachrothen oder andere, die nicht überreif ſind, dazu. Auf irgend eine der vorangegebenen Weiſen eſſen ſie ſich gut in dünnem Rahm, in Gläſern ſervirt.

Erdbeeren in Wein einzumachen.

Thue eine Quantität der feinſten großen Erdbeeren in eine Stachelbeerenflaſche und ſtreue drei große Eßlöffel voll feinen Zucker darein, fülle ſie mit Madeira oder gutem Xeres auf.

Kirſchen mit Zucker zu dörren.

Steine ſechs Pfund Kirſchen aus, lege ſie in eine Einmachepfanne, nebſt zwei Pfund geſtoßenem und darüber geſtreutem Hutzucker, koche ſie gelinde, bis ſie anfangen einzuſchrumpfen, dann gieße den Saft ab, lege ſie auf einem warmen Herd, oder in einen Backofen, wenn der eine oder andere kühl genug zum dörren, ohne zum backen, iſt.

Mit demſelben Syrup kann man andere ſechs Pfund Früchte zubereiten.

Kirſchen ohne Zucker zu dörren.

Steine ſie aus und ſtelle ſie in der Einmachepfanne über das Feuer, laß' ſie in ihrem eigenen Safte gelinde kochen und ſchüttle ſie in der Pfanne. Thue ſie in gewöhnliche Porzellanſchüſſeln, am folgenden Tage laß' ſie abermals anbrühen und lege ſie, wenn ſie abgekühlt ſind, auf Sieben zum Dörren in einem ziemlich abgekühlten Ofen wie oben. Zweimaliges Erhitzen, je eine Stunde lang, macht ſie gar.

Bewahre ſie, mit Papier zwiſchen jeder Schichte, in einer Blechbüchſe.

Kirſchen auf die beſte Art zu dörren.

Wäge auf jedes Pfund ausgeſteinte Kirſchen ein Pfund doppelt raffinirten Zucker ab. Lege die Früchte in eine Einmachepfanne, mit ſehr wenig Waſſer und laß' Beides warm brühen, nimm die Kirſchen unmittelbar heraus und trockne ſie, bringe ſie abermals in die Pfanne und ſtreue Zucker zwiſchen jede Lage Kirſchen, laß' ſie ſtehen, bis er ſchmilzt, dann ſetze die Pfanne über das Feuer und laß' ſie brühen, wie vor, nimm ſie weg und wiederhole dieß drei Mal mit dem Zucker. Laß' den Syrup davon laufen und lege ſie einzeln auf flache Schüſſeln, um ſie in der Sonne oder über dem Kohlenfeuer zu dörren. Wenn ſie dörr ſind, lege ſie in ein Sieb, tauche es in eine Pfanne kaltes Waſſer, nimm es augenblicklich wieder heraus und wende ſie auf ein feines weiches Tiſchtuch um, trockne ſie und ſtelle ſie nochmals in die Sonne oder über ein Kohlenfeuer. Hebe ſie in einer Blechbüchſe, mit Schichten weißen Papieres dazwiſchen, an einem trockenen Orte auf. Dieſes Verfahren iſt das beſte, um den Früchten ſowohl Fülle, als Farbe und Wohlgeſchmack zu geben.

Kirſchen in Branntwein eingemacht.

Wäge die feinſten Morellen, nachdem die Stiele halb abgeſchnitten, ſteche ſie mit einer neuen Nadel ein und lege ſie in einen Topf, oder in eine weit gemündete Flaſche. Stoße drei Viertel des Gewichtes Zucker oder weißen Kandiszucker, ſtreue ihn darüber, fülle das Gefäß mit Branntwein auf und binde eine Blaſe darüber.

Digitized by Google

Gerollte Kirſchen, die wie in Branntwein eingemachte ſchmecken.

Je auf drei Pfund Morellweichſeln nimm ein Pfund doppelt raffinirten Zucker und lege ſie ſchichtenweiſe, immer Zucker darüber geſtreut, in einen großen ſteinernen Topf oder in ein kleines Fäßchen. Mache das Gefäß feſt zu und rolle es ſechs Wochen lang jeden Tag eine kurze Zeit hin und her. Bewahre ſie an einem trockenen Orte.

Kirſchenconſerve.

Nimm auf zwölf Pfund Kirſchen, wenn ſie hinreichend reif ſind, ein Pfund Zucker, zerklopfe die Steine eines Theiles und ſchäle ſie, dann lege ſie zu den Früchten und dem Zucker und koche Alles gelinde zuſammen, bis die Conſerve klar aus der Pfanne kommt. Gieße ſie auf Porzellanteller, um ſie getrocknet auf die Tafel zu ſtellen. Bewahre ſie in Blechbüchſen, mit weißem Papier dazwiſchen, auf.

Conſerve aus ſchwarzen, rothen oder weißen Johannisbeeren.

Laß' die Früchte ſehr reif werden, pflücke ſie rein von den Stielen, zerquetſche ſie und thue an jedes Pfund drei Viertelpfund Hutzucker, rühre ſie wohl um und ſiede ſie eine halbe Stunde lang.

Rothe oder ſchwarze Johannisbeerengallerte.

Schäle die Früchte und dämpfe ſie in einem in eine Pfanne Waſſer geſtellten ſteinernen Topfe, oder indem man ſie auf einem warmen Herde kochen läßt, gieße den Saft ab und würze auf je anderthalb Schoppen ein Pfund Hutzucker, lege dieſen in großen Stücken darein, in ein Porzellangefäß, bis er nahezu aufgelöst iſt, dann thue ihn in eine Einmachepfanne, laß' ihn gelinde kochen und ſchäume ihn ab, ſo viel es nothwendig iſt. Wenn er auf einem Teller zur Gallerte werden will, ſo fülle ihn in kleine Krüge oder Gläſer.

Johannisbeerengallerte oder Conſerve auf ſchottiſche Art.

Schäle eine beliebige Menge von den Früchten, ſtoße eine gleiche Menge Lumpenzucker und ſtelle Beides über das Feuer. Wenn es gehörig gekocht, gieße das Ganze in ein neues Sieb und laß' den Saft durchlaufen, ohne ihn durchzupreſſen. Dann ſiede dieſe und die Johannisbeeren abgeſondert eine Viertelſtunde lang, ſchäume ſie ab und rühre ſie gut um.

Aepfelmarmelade.

Brühe Aepfel, bis ſie breiartig von dem Kerngehäuſe ſich abſondern, dann nimm gleiches Gewicht Zucker in großen Stücken, tauche dieſen eben nur in Waſſer und ſiede ihn, bis man ihn gut abſchäumen kann und er zu einem dicken Syrup wird, thue den Aepfelbrei daran und laß' ihn eine Viertelſtunde lang über einem hellen Feuer gelinde kochen. Reibe ein Stückchen zuvor geſottene Citronenſchale dazu, doch darf er nicht zuviel ſieden, ſonſt wird er bitter.

Aepfelgallerte zu eingemachten Früchten.

Schäle Aepfel, ſchneide ſie in vier Theile und kerne ſie aus, lege ſie in eine Schmorpfanne, nebſt ſoviel Waſſer, als nöthig iſt, um ſie zu bedecken, ſiede ſie ſo ſtark als möglich, wenn die Früchte ganz zu Einem Brei

Digitized by Google

geworden, thue drei Schoppen Waſſer daran, ſiede ſie nochmals eine halbe Stunde lang und laß' ſie durch einen Gallertfiltrirſack laufen.

Im Sommer ſind Kochäpfel am beſten dazu, im September Goldrenetten oder Winterpepinäpfel.

Rothe Aepfelgallerte.

Schäle einige wohlgeſtaltete Aepfel und kerne ſie aus, Pepinäpfel oder Goldrenetten, wenn man haben kann, andere thun es aber auch, lege ſie in eine Einmachepfanne und laß' ſie mit ſo wenig Waſſer, daß ſie nur halb bedeckt ſind, gelinde kochen und wenn die untere Seite gar iſt, wende ſie um. Trage Sorge, daß ſie nicht zu dicht auf einander gelegt werden. Miſche etwas geſtoßene Cochenille mit dem Waſſer und ſiede ſie mit den Früchten. Wenn ſie hinreichend gar ſind, nimm ſie heraus und lege ſie in die Schüſſel, in der ſie aufgetragen werden ſollen, die Stiele abwärts gerichtet. Mache aus dem Waſſer eine reiche Gallerte mit Hutzucker und koche die dünne Rinde und den Saft einer Citrone damit. Wenn es zur Gallerte geworden, laß' dieſe kalt werden und thue ſie auf und unter die Aepfel, ſchneide die Schale der Citrone in ſchmale Streifen und lege ſie quer über die Knoſpe der Aepfel.

Sorge dafür, daß die Farbe von Anfang an hübſch ſei, ſonſt erlangt ſie der Apfel hernach nicht mehr, und nimm ſo wenig Cochenille, als gerade hinreicht, ſonſt ſchmeckt der Syrup bitter.

Gedörrte Aepfel.

Lege ſie ſechs bis ſieben Mal in einen abgekühlten Backofen und drücke ſie allmählig und ſachte, wenn ſie weich genug ſind, um es zu ertragen, flach. Wenn der Ofen zu warm iſt, dann vergehen ſie und das erſte Mal muß er ſehr kühl ſein.

Sibiriſche Holzäpfel einzumachen.

Siede anderthalb Schoppen Waſſer und anderthalb Pfund raffinirten Zucker zu einem guten klaren Syrup, ſchäume ihn ab und laß' ihn abkühlen. Schäle die Holzäpfel, nimm auf dieſe Quantität Syrup ein Pfund von ihnen und koche ſie langſam, bis ſie weich ſind. Nimm jeden Apfel ſorgfältig beſonders heraus, gieße den Syrup darüber, wenn er ein wenig abgekühlt und thue weichgeſottene Pomeranzen- und Citronenſchalen daran.

Jargonellbirnen ſehr ſchön einzumachen.

Schäle ſie ſehr dünn und koche ſie gelinde in einem dünnen Syrup, laß' ſie ein paar Tage lang darin liegen. Mache den Syrup reicher und laß' ſie abermals gelinde kochen und wiederhole dieß, bis ſie klar ſind, dann nimm ſie heraus und dörre ſie in der Sonne, oder in einem abgekühlten Backofen ſehr kurze Zeit. Man kann ſie im Syrup aufbewahren und dörren, wenn man ihrer bedarf, was ſie feuchter und reicher macht.

Stachelbeerenconſerve zu Torten.

Lege zwölf Pfund von den rothen haarigen Stachelbeeren, reif und bei trockener Witterung gepflückt, in eine Einmachepfanne, mit anderthalb Schoppen Johannisbeerenſaft, der wie zur Gallerte ausgezogen worden, laß' ſie ſehr ſchnell ſieden und klopfe ſie mit dem Löffel, wenn ſie anfangen aufzuſpringen, thue ſechs Pfund reinen weißen Zucker daran und laß' ſie

Digitized by Google

gelinde zu einer Conſerve einkochen. Sie erfordern langes Kochen, ſonſt halten ſie ſich nicht, ſie ſind aber eine vortreffliche und nicht koſtſpielige Sache zu Torten und Paſteten. Siehe in zwei oder drei Tagen darnach und wenn der Syrup und die Früchte ſich abſondern, ſo muß das Ganze länger gekocht werden. Sorge dafür, daß ſie am Boden nicht anbrennen.

Eine andere Art.

Sammle reife junge Stachelbeeren von der hellen weißen oder grünen Art, nimm die Knoſpen und Stiele weg und wäge ſie, ein Pfund auf drei Viertelpfund feinen Zucker und drei Viertelſchoppen Waſſer, ſiede den Zucker und das Waſſer und ſchäume es ab, dann lege die Früchte darein und ſiede ſie gelinde, bis ſie klar ſind, dann zerbreche ſie und fülle ſie in kleine Töpfe.

Weiße Stachelbeerenconſerve.

Pflücke die feinſten weißen oder nach Gefallen auch grünen Stachelbeeren, wenn ſie eben reif ſind und ſchneide ihnen Knoſpen und Stiele ab. Nimm auf jedes Pfund drei Viertelpfund feinen Zucker und drei Viertelſchoppen Waſſer. Siede und kläre den Zucker in dem Waſſer, wie oben Seite 245 angegeben worden, dann thue die Früchte hinzu, laß' ſie gelinde kochen, bis ſie klar ſind, dann zerbreche ſie und fülle die Conſerve nach einigen Minuten in kleine Töpfe.

Stachelbeerenhopfen.

Nimm von der größten wallnußgroßen Art und ſchneide das obere Ende mit den Knoſpen in vier Theile, indem das untere Ende mit dem Stiele ganz gelaſſen wird, nimm die Kerne heraus und faſſe mittelſt einer mit ſtarkem Zwirn eingefädelten Nadel fünf oder ſechs ſo zuſammen, daß ſie die Geſtalt eines Hopfens haben. Lege Rebenblätter auf den Boden einer Einmachepfanne, bedecke ſie mit den Hopfen, dann wieder eine Schichte Blätter und ſo fort, oben darauf lege eine ziemliche Zahl und fülle dann die Pfanne mit Waſſer an. Bedecke ſie ſo dicht, daß kein Dampf entweichen kann, ſetze ſie an ein langſames Feuer, bis ſie heiß brühen, dann nimm ſie weg und laß' ſie abkühlen und ſo fahre fort, bis die Stachelbeeren beim Oeffnen der Pfanne ſchön grün ausſehen. Lege ſie dann auf Siebe und bereite einen dünnen Syrup von einem Pfund Syrup auf anderthalb Schoppen Waſſer, ſiede ihn und ſchäume ihn gut ab, wenn er halb abgekühlt, thue ihn an die Früchte, am folgenden Tage laß' ſie ein Mal aufkochen, thue dieß drei Mal. Sollen die Hopfen gedörrt werden, auf welche Art ſie am beſten zu eſſen ſind und hübſch ausſehen, ſo kann man ſie eine Woche lang trocknen laſſen, will man ſie aber feucht erhalten, ſo bereite einen Syrup in vorgenannten Verhältniſſen und thue kochend ein Stück Ingwer daran, wenn es abgeſchäumt und klar, laß' die Stachelbeeren ein Mal aufkochen und wenn ſie abgekühlt, gieße ihn darüber. Findet man den erſten Syrup zu hart, ſo kann man ein wenig Zucker hinzufügen und darin kochen laſſen, ehe die zum Dörren beſtimmten Hopfen zum letzten Male gekocht werden.

Der Extraſyrup kann zu Paſteten oder andern ſüßen Gerichten benützt werden.

Himbeerenconſerve.

Wäge gleiche Quantitäten Früchte und Zucker ab, lege die erſten in

Digitized by Google

eine Einmachepfanne, ſiede und verrühre ſie, rühre ſie anhaltend um und laß' ſie ſehr ſchnell kochen. Wenn der größte Theil des Saftes eingetrocknet iſt, thue den Zucker daran und laß' ſie eine halbe Stunde lang damit langſam kochen.

Dieſe Bereitungsart der Conſerve macht ſie der, wenn man den Zucker gleich anfangs hinzuthut, an Farbe und Wohlgeſchmack ſehr überlegen.

Eine andere Art.

Lege die Früchte in einen Topf und ſtelle dieſen in einen Keſſel voll Waſſer, oder auf einen warmen Herd, bis der Saft davon läuft, dann nimm von jedem Pfund Früchte drei Achtelſchoppen weg, ſiede und zerquetſche ſie eine halbe Stunde lang, dann lege daſſelbe Gewicht der Früchte in Zucker dazu, füge ferner ebenſoviel Johannisbeerenſaft hinzu und koche es zu einer ſtarken Gallerte ein.

Der Himbeerenſaft kann in Branntwein gethan, oder mit demſelben Gewicht Zucker gekocht werden um Gallerte zu Himbeereneis oder Crême zu bereiten.

Gurken einzumachen.

Nimm die grünſten und höchſt vollkommenſten grünen türkiſchen Gurken und ſchneide ſie in Stücke, nebſt einigen kleinen von derſelben Art zum ganz Einmachen. Lege ſie in Salzwaſſer in einen Topf, mit einem oder ein paar Kohlblättern darüber. Dann laß' ſie über dem Feuer in Waſſer, zu dem ein wenig Salz gethan wird, gelinde kochen. Nimm die Kerne heraus und lege ſie zwei oder drei Tage lang in kaltes Waſſer, um das Salz herauszuſaugen. Bereite einen Syrup aus einem Pfunde raffinirten Zucker und drei Viertelſchoppen Quellwaſſer, ſiede ihn und ſchäume ihn ab, dann lege die dünne Schale einer Citrone und zwei Loth weißen Ingwer darein, von dem die Außenſeite abgeſcharrt worden. Wenn der Syrup ziemlich dick iſt, nimm ihn weg, laß' ihn kalt werden und lege die Gurken, ſäuberlich abgewiſcht, darein. Koche ſie auf und wiederhole das Kochen etwa vierzehn Tage lang jeden Tag.

Reineclauden einzumachen.

Nimm die größten, wenn ſie weich zu werden anfangen, ſchneide ſie auf, ohne ſie zu ſchälen und dämpfe einen Theil des Zuckers, der zuvor in gleicher Quantität abzuwägen iſt, damit. Schäle die Kerne mit einem kleinen ſcharfen Meſſer. Gieße am folgenden Tage den Syrup von den Früchten und koche ihn mit dem übrigen Zucker, ſechs bis acht Minuten lang ſehr gelinde, ſchäume ihn ab und thue die Pflaumen und die Kerne daran. Laß' ſie gelinde kochen, bis ſie klar ſind und ſchöpfe allen Schaum ab, der in die Höhe ſteigt, lege die Früchte einzeln in kleine Töpfe und gieße den Syrup und die Kerne darüber. Wenn man ſie kandiren will, ſo thue den Syrup nicht daran, ſondern beobachte die für das Kandiren von Früchten gegebenen Vorſchriften.

Zwetſchenkäſe.

Backe oder ſiede die Früchte in einem ſteinernen Topfe in einer Pfanne Waſſer oder auf einem heißen Herde. Gieße etwas von dem Safte ab und wäge auf jedes Pfund Zwetſchen ein halbes Pfund Zucker ab. Setze jene

in einer Pfanne über ein Feuer, laß' ſie ſchnell kochen, bis ſie anfangen trocken auszuſehen, nimm die Steine heraus, thue den Zucker hinzu, rühre ſie gut um und koche ſie zwei Stunden lang gelinde und langſam, dann eine halbe Stunde lang ſchneller, bis die Seiten der Pfanne ſich kandiren, gieße die Conſerve hierauf in Einmachepfannen oder in Schüſſeln, etwa einen Zoll dick, ſo daß ſie ſich feſt ſchneidet. Liebt man die Häute nicht, dann iſt der Saft nicht abzugießen, ſondern die Früchte nach dem erſten Verfahren nebſt dem Safte durch ein ſehr rohes Sieb durchzuſchlagen und wie vor zu behandeln. Die Steine ſind zu zerquetſchen, oder einige derſelben und die Kerne in der Conſerve zu kochen. Aller Saft kann darin gelaſſen und gekocht werden, bis er verdunſtet, thue aber den Zucker nicht daran, bis dieß geſchehen. Das Obige ſieht gut in Formen aus.

Muſchelpflaumenkäſe.

Wäge ſechs Pfund von den Pflaumen, backe ſie in einem ſteinernen Topfe, nimm die Steine und aus dieſen die Kerne heraus und lege dieſe dazu. Gieße die Hälfte des Saftes an dritthalb Pfund guten Zucker, wenn er geſchmolzen und einige Minuten gelinde gekocht, ſchäume ihn ab und thue die Früchte hinzu. Laß' ſie ſehr gelinde fortkochen, bis der Saft viel verdunſtet iſt und rühre ihn beſtändig um, damit er nicht anbrenne. Gieße ihn in kleine Formen, Paſtetenpfännchen oder Sauceſchüſſeln. Der übrige Saft kann zum Färben von Crême verwendet oder an Paſteten gethan werden.

Bisquits von Früchten.

Nimm zu dem Brei irgend einer gebrühten Frucht gleiches Gewicht geſiebten Zucker, ſchlage ihn zwei Stunden lang, dann thue ihn in kleine weiße Papierformen, dörre ihn in einem abgekühlten Ofen, nimm ihn den nächſten Tag heraus und lege ihn nach zwei oder drei Tagen in Blechbüchſen.

Quittenmarmelade.

Schäle Quitten, ſchneide ſie in vier Theile, wäge ebenſoviel Zucker ab; auf vier Pfund von letzterm nimm drei Schoppen Waſſer, ſiede ihn und ſchäume ihn ab und halte ihn um die Zeit bereit, wenn vier Pfund Quitten durch folgende Verfahrungsweiſe ziemlich weich gekocht ſind: Lege ſie in einen ſteinernen Topf mit einer Theetaſſe voll Waſſer auf dem Boden und ſtreue immer ein wenig Zucker dazwiſchen, bedecke den Topf feſt und ſtelle ihn auf eine Kohlenpfanne oder in einen kühlen Backofen und laß' ſie weich werden, bis ſie eine rothe Farbe bekommen, dann gieße den Früchteſyrup und drei Schoppen Quittenſaft in eine Einmachepfanne und ſiede Alles zuſammen, bis die Marmelade vollkommen iſt, zerbreche die Klumpen der Früchte mit dem Kochlöffel.

Dieſe Frucht iſt ſo hart, daß ſie, wenn nicht auf die angegebene Weiſe verfahren wird, eine anſehnliche Zeit erfordert.

Quitten in einem Topfe zu dämpfen und ſie dann durch ein Käſetuch auszupreſſen, iſt das beſte Verfahren, den Saft zu erlangen und zu Obigem zu thun, tauche das Tuch zuvor in ſiedendes Waſſer und winde es aus.

Digitized by Google

Ganze oder halbe Quitten einzumachen.

Lege in ſechs Schoppen ſiedendes Waſſer eine Quantität der ſchönſten goldenen Pepinäpfel, in nicht ſehr dünnen Schnitten und nicht geſchält, ſondern nur rein abgewiſcht, ſiede ſie ſehr ſchnell, feſt bedeckt, bis das Waſſer zur dicken Gallerte wird, dann brühe die Quitten. Zu jedem Pfunde Pepingallerte nimm ein Pfund vom feinſten Zucker, ſiede es und ſchäume es rein ab. Lege die Quitten, welche ganz eingemacht werden ſollen, auf ein Mal in den Syrup und laß' ſie ſehr ſchnell kochen, und die, die man halb einmacht, laß' durch ſich ſelbſt kochen, ſchäume ſie und wenn die Frucht klar iſt, thue etwas von dem Syrup in ein Glas, um zu ſehen, ob er zur Gallerte werde, bevor man ihn vom Feuer nimmt. Die Quantität der Quitten hat ein Pfund auf ein Pfund Zucker und ein Pfund bereits mit dem Zucker gekochte Gallerte zu betragen.

Vortreffliches Eingemachtes zu Torten, wenn es viele Früchte gibt.

Schneide zwei Pfund eben reife Aprikoſen auf, nimm die Steine heraus und zerbreche ſie, thue die abgeſchälten Kerne zu den Früchten, füge drei Pfund Reineclauden und dritthalb Pfund Lumpenzucker hinzu, laß' es gelinde kochen, bis die Früchte eine klare Conſerve ſind. Der Zucker muß in große Stücke zerſchlagen, ein klein wenig in Waſſer eingetaucht und über einem gelinden Feuer an die Früchte gefügt werden. Laß' ihn nicht ſieden und ſchäume ihn gut ab. Wird der Zucker geklärt, ſo macht er die Conſerve beſſer.

Fülle ſie in kleine Töpfe, in denen alle eingemachte Sachen ſich am beſten halten.

Almack.

Lege in eine Pfanne vier Dutzend aufgeſchnittene Pflaumen, zwei Dutzend Aepfel und zwei Dutzend Birnen, dünn geſchält und ausgekernt, koche ſie ohne Waſſer. Wenn Alles gut mit einander vermiſcht und die Pflaumenſteine herausgenommen, rühre drei Pfund Zucker hinein und ſiede es eine Stunde lang. Gieße es in ſeichte Pfannen oder Suppenteller und dörre es in der Sonne, oder in einem kühlen Backofen.

Magnum-Bonum-Pflaumen, vortrefflich als Eingemachtes oder in Torten, obwohl ſehr ſchlecht zum Rohſpeiſen.

Steche ſie mit einer Nadel ein, damit ſie nicht aufplatzen, koche ſie ſehr gelinde in einem dünnen Syrup, lege ſie in eine tiefe Porzellanſchüſſel und wenn ſie kalt, gieße den Syrup darüber. Laſſe ſie drei Tage lang liegen, dann bereite einen Syrup aus drei Pfund Zucker auf fünf Pfund Früchte, mit nicht mehr Waſſer, als an dem Zucker hängt, der in große Stücke zu zerbrechen, ſchnell einzutauchen und unmittelbar wieder herauszuziehen iſt. Siede die Pflaumen in dieſem friſchen Syrup, nachdem man den erſten von ihnen hat ablaufen laſſen. Koche ſie ſehr gelinde, bis ſie klar ſind und der Syrup an ihnen klebt. Lege ſie, eine nach der andern, in kleine Töpfe und gieße den Saft darüber. Will man welche dörren, ſo laß' ein wenig Syrup länger in der Pfanne und koche ihn ſchnell, dann laß' die Früchte noch ein Mal aufwärmen, nimm ſie heraus und ſtelle ſie auf

Digitized by Google

Tellern in einen kühlen Ofen zum Dörren. Dieſe Pflaumen gähren gerne, wenn ſie nicht in zwei Syrupen gekocht werden, der erſte dient zum Verſüßen von Paſteten, hat aber zu viel Säure, um ſich zu halten. Man kann einen Theil davon aufbewahren und ein wenig Zucker hinzuthun, um die Pflaumen damit zu kochen, die man trocknen will, denn ſie brauchen nicht ſo viel Süße, als wenn ſie feucht aufbewahrt werden und eſſen ſich auch recht gut, wenn ſie blos ſo viel gekocht werden, wie dieſe. Zerbreche ſie nicht. Man kann einen Theil nach dem andern kochen und dadurch viel Zucker erſparen.

Kandirte Angelika (Engelwurz).

So lange die Stengel weich ſind, ſchneide ſie in drei bis vier Zoll lange Stücke, ſiede ſie, feſt zugedeckt, in ſehr wenig Waſſer. Schäle ſie und koche ſie abermals, bis ſie grün ſind, dann trockne ſie mit einer Serviette. Lege ein Pfund Zucker auf ein Pfund der Stengel in eine irdene Pfanne, laß' ſie zwei Tage lang bedeckt ſtehen und dann ſiede ſie, bis ſie rein und grün ſind und lege ſie in einen Durchſchlag zum Abtrocknen. Streue ſo viel geſtoßenen Zucker darüber, als daran klebt und laß' ſie in einem matt erwärmten Backofen dörren, aber nicht hart werden.

Citronenſaft aufzubewahren.

Kaufe die Früchte, wenn ſie wohlfeil ſind, hebe ſie an einem kühlen Orte zwei bis drei Tage lang auf. Wenn ſie zu unreif ſind, um ſich leicht ausdrücken zu laſſen, ſchneide von einigen die Schale ab und rolle ſie unter der Hand, damit ſie leichter den Saft von ſich geben, andere kann man ungeſchält laſſen, um ſie abzureiben, wo man das Fleiſch herausnimmt und dörrt. Drücke den Saft in eine Porzellanſchüſſel, dann ſeihe ihn durch Muſſelin, der aber nicht das Geringſte von dem Fleiſche durchlaſſen darf. Halte anderthalb Loth faſſende Fläſchchen bereit, die vollkommen trocken ſind, fülle ſie mit dem Safte ſo nahe herauf bis zum Halſe an, daß blos noch ein halber Eßlöffel voll Speiſeöl in jede hineingeht, oder auch ein wenig mehr, wenn die Fläſchchen größer ſind. Propfe die Fläſchchen mit Kork und ſtelle ſie aufrecht an einen kühlen Ort.

Wenn man Citronenſaft bedarf, ſo öffne ein Fläſchchen von ſolcher Größe, daß man an ſeinem Inhalte zwei bis drei Tage lang haben kann, wickle ein wenig reine Baumwolle um einen Speiler und tauche ihn darein, ſo wird das Oel dadurch angezogen werden und wenn Alles entfernt iſt, ſo wird man den Saft eben ſo fein finden, als ob er gerade erſt ausgepreßt worden wäre.

Hänge die Schalen zum Trocknen auf, dann bewahre ſie vor Staub.

Käſe, Sardellenbrödchen, Eier ꝛc.

Gedämpfter Käſe.

Reibe vier Loth Käſe ab, lege ihn in ein Becken und miſche damit eine kleine Theetaſſe voll Rahm und ein geſchlagenes und geſeihtes Ei. Lege zwei Loth Butter in ein kleines Brühnäpfchen, wenn der Käſe ſehr fett iſt, thut es auch weniger, laß' ſie ſchmelzen, dann rühre ſie an die andern

Gegenſtände und koche Alles, bis es ſich gut vermiſcht hat. Gib es warm zu Tiſche, entweder ein wenig gebräunt oder nicht.

Eingemachter Käſe.

Reibe und ſtoße ein Viertelpfund Cheſhirekäſe mit drei Loth ſchöner Butter, einem Theelöffel voll weißem Zucker, einem kleinen Bischen geſtoßener Muskatenblüthe und einem Glaſe weißen Wein. Preſſe es in einen Einmachetopf.

Des Fondis.

Siede drei Viertelſchoppen Milch, zwei Loth Butter und ein klein wenig Salz, dann miſche dieß allmählig mit einem Eßlöffel voll Semmelmehl und rühre es fünf Minuten lang über dem Feuer um. Nimm es weg und rühre ein halbes Pfund geriebenen Käſe, das Gelbe von acht und das Weiße von zwei Eiern, gut geſchlagen, daran. Wenn Alles ſich vollkommen vermengt hat, thue anderthalb Schoppen Rahm und das Weiße von ſechs Eiern, zu einem Schaume geſchlagen, hinzu. Der Teig muß ſo dick wie Rahm ſein. Mache kleine Papiermulden, fülle ſie zu drei Theilen damit und backe ſie in einem ſehr gelind erwärmten Ofen achtzehn Minuten lang.

Fonduc.

Reibe ein Viertelpfund Parmeſankäſe, ſtoße ihn in einem Mörſer zu einem Teige, dann thue ein Stück Butter daran und ſchlage ihn gut, rühre das Gelbe von ſechs Eiern und drei Achtelſchoppen Rahm hinein. Wenn das Ganze vollkommen vermiſcht iſt, füge das Weiße obiger Eier, das bis zum Augenblicke des Miſchens zu ſchlagen iſt, nebſt einem Viertelpfund feinem geſiebten Zucker langſam hinzu. Die Schüſſel, in die man es thut, muß von Silber oder Blockzinn und ſehr tief ſein, damit es aufgehen kann. Rühre die Miſchung einige Minuten, nachdem ſie in den Ofen geſtellt worden, um.

Gebratener Käſe, zum Aufſtellen nach dem Mittagstiſche.

Reibe ſechs Loth fetten Cheſhirekäſe, miſche ihn mit dem Gelben von zwei Eiern, einem Viertelpfund geriebenem Brode und ſechs Loth Butter, ſtoße das Ganze in einen Mörſer, nebſt einem Deſſertlöffel voll Senf und ein wenig Salz und Pfeffer. Röſte etwas Brod, ſchneide es in gehörige Stücke, lege den obigen Teig dick darauf, thue ſie, mit einer Schüſſel bedeckt, in einen Blechofen, bis ſie durchaus warm ſind, nimm die Schüſſel weg, und laß' den Käſe ein wenig bräunen. Trage ſie ſo warm als möglich auf.

Geröſteter Käſe (welsh rabbit).

Röſte eine Brodſchnitte auf beiden Seiten und beſtreiche ſie mit Butter, dann röſte ein Stück Glouceſterkäſe auf einer Seite, lege dieſen auf das Brod und bräune die andere mit einem Glüheiſen, reibe Senf darüber und trage ſie ſehr warm und zugedeckt auf.

Käſebrödchen.

Miſche etwas ſchöne Butter, angemachten Senf und Salz in eine Maſſe, breite es über friſch zubereitete dünne geröſtete Brodſchnittchen und reibe oder ſcharre Glouceſterkäſe darauf.

Digitized by Google

Sardellenbrödchen.

Nimm aus ſechs Sardellen die Gräten und häute ſie ab, ſtoße ſie zu einer Maſſe mit zwei Loth ſchöner Butter, bis die Farbe gleich iſt, dann breite ſie über geröſtete Brodſchnittchen oder geröſteten Zwieback aus.

Eine andere Art.

Schneide dünne Brodſchnitten in irgend eine Form und backe ſie in geklärter Butter. Waſche drei aufgeſchnittene Sardellen, ſtoße ſie in einem Mörſer mit etwas friſcher Butter, reibe ſie durch ein Haarſieb und breite ſie über die Brodſchnitten, wenn ſie kalt ſind. Dann waſche einige Sardellen, ſchneide ſie in vier Theile und lege ſie auf die Brödchen, garnire ſie mit Peterſilie oder eingemachten Früchten.

Eier weich zu ſieden.

Setze eine Schmorpfanne mit Waſſer über das Feuer, wenn es ſiedet, laß' ein zuvor in eine Taſſe aufgeſchlagenes Ei hineingleiten, wenn das Weiße gar genug ausſieht, ſchiebe ein Eiſchnittchen unter das Ei und lege es auf geröſtete, mit Butter beſtrichene Brodſchnitten oder Spinat. Sobald ſie gar genug ſind, trage ſie warm auf. Wenn ſie nicht friſch gelegt ſind, ſieden ſie nicht gut und ohne zu zerbrechen. Schneide die gefranzten Theile des Weißen ab und mache ſie rund ausſehend.

Eier mit Butter.

Schlage vier bis fünf Eier, das Gelbe und Weiße mit einander, thue ein Viertelpfund Butter in ein Becken und ſetze dieß in ſiedendes Waſſer, rühre ſie um, bis ſie geſchmolzen, dann gieße ſie mit den Eiern in einen Brühnapf, halte ein Becken in der Hand und den Brühnapf in der andern über dem gelinden Theile des Feuers, ſchüttle es nach Einer Seite hin, wenn es anfängt, warm zu werden, gieße es dann in das Becken und wieder zurück, dann halte es abermals über das Feuer, rühre es beſtändig in dem Brühnapfe um und gieße es nochmals in das Becken, um Eier und Butter noch vollſtändiger zu miſchen, bis ſie warm ſind, ohne zu ſieden.

Trage ſie auf geröſteten Brodſchnitten, oder in einem Becken auf, um ſie mit geſalzenen Fiſchen oder Pökelhäringen zu eſſen.

Schottiſche Eier.

Siede fünf Hühnereier hart und bedecke ſie vollſtändig, ohne das Weiße wegzunehmen, mit einem guten Füllſel, bei dem geriebener Schinken oder gehackte Sardellen einen anſehnlichen Theil ausmachen. Backe ſie hübſch gelbbraun und trage ſie mit einer guten Kraftfleiſchbrühe in der Schüſſel auf.

Kalte Butter

kann in verſchiedenen Geſtalten aufgetragen werden: in kleinen Klümpchen; in Geſtalt einer Ananas aufgerollt, wobei man die rauhen Theile mit dem Handgriffe eines ſilbernen Löffels eindrückt; gekräuſelt; durch einen Durchſchlag gepreßt, oder in Muſchelformen. Sie kann im Mittelpunkte oder mit ringsum geriebenem Rindfleiſch oder geriebener Zunge aufgetragen werden, oder mit Sardellen, mit gekräuſelter Peterſilie garnirt, oder mit Radieschen dazwiſchen ꝛc.

Digitized by Google

Kuchen, Brod ꝛc.

Bemerkungen über die Bereitung und das Backen von Kuchen.

Korinthen müſſen ſehr reinlich gewaſchen, in einer Servietie getrocknet und dann vor das Feuer geſetzt werden. Wenn ſie feucht ſind, ſo machen ſie Kuchen oder Puddings ſchwer. Ehe man ſie zum Teige thut, müſſen ſie leicht mit Semmelmehl beſtäubt und geſchüttelt werden, was veranlaßt, daß der Gegenſtand, an den ſie gethan werden, leichter wird.

Eier ſind ſehr lang zu ſchlagen, das Gelbe und Weiße beſonders und ſteis zu ſeihen.

Zucker iſt auf einem reinen Brete zu einem Pulver zu reiben und durch ein ſehr feines Haar- oder Schleierſieb zu ſieben.

Citronenſchalen ſind ſehr dünn abzuſchneiden und mit ein wenig Zucker in einen Mörſer zu einem Teige zu ſtoßen, dann mit ein wenig Wein oder Rahm zu miſchen, ſo daß ſie ſich leicht unter die übrigen Beſtandtheile vermiſchen.

Nachdem alle Beſtandtheile in die Pfanne gethan worden, müſſen ſie durchaus und lang geſchlagen werden, da die Leichtigkeit des Kuchens ſehr davon abhängt, daß ſie gehörig mit einander vermiſcht ſind.

Schwarze und weiße Roſinenkuchen erfordern weniger Butter und Eier, weil ſie Hefe haben und eſſen ſich gleich gut und reich. Beſteht der Sauerteig blos aus Mehl, Milch, Waſſer und Hefe, ſo wird er zäher und zertheilt ſich minder leicht, als wenn die Butter gleich anfangs an dieſe Beſtandtheile gethan wird und man den Teig hernach am Feuer gehen läßt.

Die gehörige Hitze des Backofens iſt für Kuchen von großer Wichtigkeit, beſonders für große. Wenn die Hitze nicht ſehr ſchnell iſt, ſo geht der Teig nicht auf. Befürchtet man das Anbrennen des Kuchens, wenn der Ofen zu warm iſt, ſo lege ein wenig Papier darüber. Iſt der Ofen nicht lange genug erhitzt, ſo daß ſich ſchon Hitze geſammelt hat, oder iſt er ſchon wieder abgekühlt, ſo wird der Kuchen ſchwer. Um zu wiſſen, ob er eingeſaugt habe, nimm ein Meſſer, mit einer breiten, ſehr glänzenden Klinge, ſtoße dieſe in die Mitte, ziehe ſie ſogleich wieder heraus und wenn die geringſte Klebrigkeit daran hängt, ſo thue den Kuchen augenblicklich in den Ofen und ſchließe ihn zu.

Wenn die Hitze hinreichend war, daß der Teig geht, aber nicht einſaugt, ſo habe ich ſchon mit großem Erfolge friſches Brennholz ſchnell in den Ofen geſchoben und die Kuchen warm gehalten, bis der Ofen die gehörige Hitze hatte, um das Einſaugen zu vollenden und ſie ganz gut herausgebracht. Wer aber damit umgeht, muß beſonders ſorgfältig darüber wachen, daß kein Fehler durch Nachläſſigkeit entſtehe, wenn große Kuchen zu backen ſind.

Brod und Kuchen, die mit Milch befeuchtet ſind, eſſen ſich neugebacken am beſten, werden aber ſchneller altbacken, als andere.

Kuchen, die man in Schubladen oder hölzernen Schachteln aufbewahrt,

Digitized by Google

bekommen einen unangenehmen Geſchmack. Irdene Schüſſeln mit Deckeln, oder Blechbüchſen ſind am beſten, um ſie aufzubewahren.

Kuchen ꝛc.

Eis (Zuckerguß) zum Ueberziehen von Kuchen.

Zu einem großen Kuchen ſchlage und ſiebe ein halb Pfund feinen Zucker, in einen Mörſer gelegt, mit vier Eßlöffeln voll Roſenwaſſer und dem Weißen von zwei Eiern, geſchlagen und geſeiht, peitſche es gut und wenn der Kuchen beinahe kalt iſt, tauche eine Feder in das Eis und beſtreiche ihn gehörig damit, ſetze ihn zum Härten in den Ofen, laß' ihn aber nicht ſtehen, bis er ſich entfärbt. Bewahre den Kuchen an einem trockenen Orte auf.

Einen ſehr großen Kuchen mit Eis zu überziehen.

Schlage das Weiße von zwanzig friſchen Eiern, dann ſtoße ein Pfund doppelt raffinirten Zucker und ſiebe ihn durch ein Schleierſieb, miſche dieſes Alles gut in einer tiefen irdenen Schüſſel, thue Pomeranzenblüthenwaſſer und ein Stück friſche Citronenſchale dazu, vom erſten nicht mehr, als nöthig iſt, um ihm einen angenehmen Geſchmack zu geben. Peitſche es drei Stunden lang, bis die Miſchung dick und weiß iſt, dann breite Alles mit einem dünnen breiten Bretſtückchen auf der Oberfläche und den Seiten des Kuchens aus und ſtelle ihn in einen kühlen Backofen, in einer Stunde wird der Ueberzug gehärtet ſein.

Ein gewöhnlicher Kuchen.

Miſche drei Viertelpfund Semmelmehl mit einem halben Pfund Butter, einem Viertelpfund Zucker, vier Eiern, einem Loth Kümmel und einem Glaſe Roſinenwein. Schlage Alles gut und backe den Kuchen.

Ein ſehr guter gewöhnlicher Kuchen.

Reibe ein halb Pfund Butter in zwei Pfund getrocknetem Mehle, rühre es mit drei Eßlöffeln voll Hefe, die nicht bitter iſt, zu einem Teige. Laß' ihn anderthalb Stunden lang gehen, dann rühre das Gelbe und Weiße von vier Eiern, beſonders geſchlagen, ein Pfund Zucker, etwas Milch, um ihm die gehörige Dicke zu geben (etwa anderthalb Schoppen werden hinreichen), ein Glas ſüßen Wein, die Schale einer Citrone und einen Theelöffel voll Ingwer darein. Thue entweder ein Pfund Korinthen oder etwas Kümmel daran und ſchlage den Teig gut.

Ein vortrefflicher Kuchen.

Zerreibe zwei Pfund trockenes, feines Semmelmehl mit einem Pfunde in einfachem und Roſenwaſſer gewaſchener Butter, miſche es mit drei Eßlöffeln voll Hefe in ein wenig warmer Milch und Waſſer. Laß' den Teig anderthalb Stunden lang vor dem Feuer gehen, dann ſchlage darein zwei Pfund Korinthen, ein Pfund geſiebten Zucker, ein Viertelpfund Mandeln, zwölf Loth ausgeſteinte fein gehackte Roſinen, eine halbe Muskatennuß, Zimmt, Piment und einige Gewürznelken, die Schale einer Citrone, ſo fein als möglich gehackt, ein Glas Wein, ebenſoviel Branntwein, das Gelbe und Weiße von zwölf Eiern, abgeſondert und lang geſchlagen,

Pomeranzen, Citronen und Limonen. Schlage dieß außerordentlich gut und beſtreiche die Pfanne mit Butter.

Ein ſehr feiner Kuchen.

Waſche dritthalb Pfund friſche Butter zuerſt in Waſſer und dann in Roſenwaſſer, ſchlage die Butter zu einem Rahme, ſchlage zwanzig Eier, das Gelbe und Weiße beſonders, je eine halbe Stunde lang. Halte dritthalb Pfund vom feinſten Semmelmehle, gut getrocknet und warm gehalten, bereit, ferner anderthalb Pfund Zucker, geſtoßen und geſiebt, zwei Loth zum feinſten Pulver geſtoßenes Gewürz, drei Pfund ſäuberlich gereinigte und getrocknete Korinthen, ein halb Pfund geſchälte Mandeln und drei Viertelpfund ſüß eingemachte, nicht zu dünn geſchnittene Früchte. Halte Alles beim Feuer und miſche all' die trockenen Beſtandtheile, gieße die Eier geſeiht an die Butter, miſche drei Viertelſchoppen ſüßen Wein mit einem großen Glaſe Branntwein, gieße es an die Butter und die Eier, miſche es gehörig, dann rühre alle die trockenen Gegenſtände allmählig daran, ſchlage ſie vollſtändig unter einander, es kann kaum zu viel geſchehen. Hacke ein halb Pfund ausgeſteinte Topfroſinen ſo fein als möglich, miſche ſie ſorgfältig, ſo daß keine Klumpen vorhanden ſind und thue einen Theelöffel voll Pomeranzenblüthenwaſſer daran. Schlage die Beſtandtheile alle wenigſtens eine volle Stunde mit einander. Beſtreiche eine Käſeform gut mit Butter, oder, wenn keine vorhanden iſt, eine blechene oder kupferne Kuchenpfanne, nimm weißes Papier, doppelt zuſammengelegt und mit Butter beſtrichen und lege es um den Rand der Pfanne herum, dann fülle ſie etwas mehr als zu drei Theilen mit dem Teige an, damit er Raum zum Gehen hat. Er braucht drei Stunden zum Backen.

Rout-Tropfküchelchen.

Rühre zwei Pfund Semmelmehl, ein Pfund Butter, ein Pfund Zucker und ebenſoviel gereinigte und getrocknete Korinthen unter einander, dann befeuchte es zu einem ſteifen Teige, mit zwei Eiern, einem großen Eßlöffel voll Pomeranzenblüthenwaſſer, ebenſoviel Rahmwaſſer, ebenſoviel ſüßem Wein und ebenſoviel Branntwein, und laß' den Teig auf mit Mehl beſtreute Bleche tropfen; die Küchelchen ſind in kurzer Zeit gebacken.

Flache Kuchen, die ſich lange im Hauſe gut erhalten.

Rühre zwei Pfund Mehl, ein Pfund Zucker und zwei Loth Kümmel mit vier bis fünf Eiern und einigen Eßlöffeln voll Waſſer unter einander, um einen ſteifen Teig zu bereiten, rolle ihn dünn aus und ſchneide ihn zu einer beliebigen Form. Backe ihn auf Blechen, die leicht mit Mehl beſtreut ſind. Während des Backens ſiede ein Pfund Zucker in anderthalb Schoppen Waſſer zu einem dünnen Syrup, ſo lange beide warm ſind, tauche jeden Kuchen darein und ſtelle ſie auf Blechen in den Ofen, um ſie kurze Zeit trocknen zu laſſen, und wenn der Ofen noch kühler geworden, bringe ſie wieder dahin zurück und laß' ſie vier bis fünf Stunden lang ſtehen.

Kleine weiße Kuchen.

Trockne ein halb Pfund Mehl, reibe ein ganz klein wenig geſtoßenen Zucker, zwei Loth Butter, ein Ei, ein wenig Kümmel und ſo viel Milch und Waſſer darein, als nöthig iſt, um einen Teig zu machen, rolle ihn

Digitized by Google

dünn aus und ſchneide ihn mit dem Deckel einer Theebüchſe oder einem Glaſe aus. Backe die Kuchen eine Viertelſtunde lang auf Blechen.

Kleine mürbe Kuchen.

Reibe in ein Pfund trockenes Mehl ein Viertelpfund Butter, ein Viertelpfund geſtoßenen weißen Zucker, ein Ei und ein paar Eßlöffel voll dünnen Rahm, um einen Teig daraus zu machen. Wenn Alles gehörig gemiſcht iſt, thue in die Hälfte Korinthen und in das übrige Kümmel. Schneide ſie wie vor aus und backe ſie auf Blechen.

Marlboroughkuchen.

Schlage acht Eier und ein Pfund geſtoßenen Zucker drei Viertelſtunden lang, dann miſche allmählig drei Viertelpfund gut getrocknetes feines Mehl darein, thue vier Loth Kümmel daran und backe die Kuchen auf Suppentellern oder auf Blechen.

Roſinenkuchen.

Miſche einen halben Vierling (Metze) gut getrocknetes feines Semmelmehl durchaus mit einem Pfund trockenem und geſiebtem Zucker, drei Pfund gewaſchenen und ſehr trockenen Korinthen, einem halben Pfunde ausgeſteinten und gehackten Roſinen, einem halben Lothe Muskatenblüthe und Gewürznelken, zwanzig Stücken Jamaikapfeffer, einer geſchabten Muskatennuß, der Schale einer Citrone, ſo fein als möglich geſchnitten und einem halben Pfunde geſchälten und mit Pomeranzenblüthenwaſſer geſtoßenen Mandeln. Zerlaſſe zwei Pfund Butter in ſieben Achtelſchoppen Rahm, der aber nicht warm ſein darf, thue eine Flaſche ſüßen Wein, ein Glas Branntwein, das Weiße und Gelbe von zwölf Eiern, jedes beſonders geſchlagen und drei Viertelſchoppen gute Hefe daran. Seihe dieſe Flüſſigkeit allmählig an die trockenen Beſtandtheile, ſchlage ſie eine volle Stunde lang mit einander, dann beſtreiche die Pfanne mit Butter und backe den Kuchen. Beim Einlegen des dünnen Teiges in die Pfanne oder Form thue eingemachte Citronen, Limonen und Pomeranzen reichlich daran.

Wenn der Kuchen mit Eis überzogen wird, nimm ein halb Pfund doppelt raffinirten geſiebten Zucker, thue ein wenig davon an ein Eiweiß, ſchlage es gut und gieße es allmählig an das Uebrige. Es muß nahezu eine Stunde lang unter Zuthat von ein wenig Pomeranzenblüthenwaſſer gepeitſcht werden. Wenn der Kuchen gebacken iſt, gieße das Eis darüber und ſtelle ihn dann nochmals eine Viertelſtunde lang in den Ofen, wenn dieſer aber warm iſt, ſo halte ihn nahe an der Oeffnung und laſſe die Thür offen, damit die Farbe nicht verderbe.

Eine andere Art.

Nimm getrocknetes Mehl und gewaſchene Korinthen vier Pfund, geſtoßenen und geſiebten Zucker anderthalb Pfund, ſechs Pomeranzen, Citronen und Citronenſchalen in Stücke geſchnitten, miſche dieß. Schlage zehn Eier, das Gelbe und Weiße beſonders; dann zerlaſſe anderthalb Pfund Butter in anderthalb Schoppen Rahm; wenn es lauwarm iſt, thue daran drei Viertelſchoppen Bierhefe, ebenſoviel ſüßen Wein und die Eier, dann ſeihe die flüſſigen an die trockenen Beſtandtheile, ſchlage ſie gut und thue je

Digitized by Google

ein Loth Gewürznelken, Muskatenblüthe, Zimmt und Muskatennuß daran. Beſtreiche die Pfanne mit Butter; drei Stunden ſind zum Backen nöthig.

Sehr gute gewöhnliche Roſinenkuchen.

Verrühre zehn Loth Butter mit drei Pfund trockenem Mehl und zehn Loth gutem Zucker, thue zwölf Loth gewaſchene und getrocknete Korinthen und etwas fein geſtoßenen Piment daran. Thue drei Eßlöffel voll Hefe an anderthalb Schoppen gewärmte friſche Milch und rühre es mit Obigem zu einem leichten Teige. Mache zwölf Kuchen daraus und backe ſie eine halbe Stunde lang auf einem mit Mehl beſtreuten Bleche.

Kleine Roſinenkuchen zum lange Aufbewahren.

Trockne ein Pfund Mehl und miſche es mit zwölf Loth fein geſtoßenem Zucker, ſchlage zwölf Loth Butter zu einem Rahme und thue daran drei gut geſchlagene Eier, ein halb Pfund ſäuberlich gewaſchene und getrocknete Korinthen und das Mehl mit dem Zucker, ſchlage Alles eine Zeit lang, beſtreue dann Bleche mit Mehl und laß' den Teig in Wallnußgröße darauf tropfen. Wenn er gehörig vermiſcht wird, gibt er einen ſteifen Teig.

Ein guter Pfundkuchen.

Schlage ein Pfund Butter zu einem Rahm und miſche daran das Weiße und Gelbe von acht Eiern, je beſonders geſchlagen. Halte beim Feuer gewärmt bereit ein Pfund Mehl und ebenſoviel geſiebten Zucker, rühre es nebſt einigen Gewürznelken, ein wenig Muskatennuß und Zimmt in feinem Pulver zuſammen, dann arbeite die trockenen Beſtandtheile allmählig in die Butter und die Eier. Wenn Alles wohl geſchlagen, thue ein Glas Wein und etwas Kümmel daran. Der Teig muß eine volle Stunde lang geſchlagen und eben ſo lang in einer mit Butter beſtrichenen Pfanne gebacken werden.

Vorgenannte Verhältniſſe geben, wenn man ein Viertelpfund Butter und ebenſoviel Zucker wegläßt, einen minder ſüßen Kuchen, der aber für manchen Gaumen angenehmer iſt.

Ein wohlfeiler Streukuchen.

Rühre einen halben Vierling (Metze) Mehl, ein halb Pfund Zucker, ein halb Loth Piment und ein wenig Ingwer unter einander, zerlaſſe drei Viertelpfund Butter mit drei Viertelſchoppen Milch, wenn ſie eben warm, thue drei Achtelſchoppen Hefe daran und verarbeite es zu einem guten Teige; laß' ihn einige Minuten vor dem Feuer ſtehen, ehe er in den Ofen gebracht wird, ſtreue Kümmel oder Korinthen darauf, backe ihn anderthalb Stunden lang.

Eine andere Art.

Miſche anderthalb Pfund Mehl und ein Pfund gewöhnlichen Lumpenzucker, acht beſonders geſchlagene Eier, zwei Loth Kümmel od. dgl., zwei Eßlöffel voll Hefe und ebenſoviel Milch und Waſſer.

NB. Wenn man Milch allein nimmt, ſo werden Kuchen und Brod bald dürr.

Gewöhnlicher Brodkuchen.

Nimm die Quantität eines Viertellaibchens von dem Teige, wenn weißes Brod gebacken wird und knete gut darein: vier Loth Butter, eben-

Digitized by Google

ſoviel Zucker und ein halb Pfund Korinthen. Wärme die Butter in einem Theelöffel voll guter Milch.

Durch Zuthat von ein paar Loth Butter oder Zucker mehr, oder von ein paar Eiern kann man den Kuchen beſſer machen. Ein Theelöffel voll roher Rahm verbeſſert ihn ſehr. Es iſt am beſten, ihn in einer Pfanne zu backen, ſtatt wie einen Laib, die Außenſeite wird weniger hart.

Königinkuchen.

Rühre ein Pfund getrocknetes Mehl, ebenſoviel geſiebten Zucker und gewaſchene reine Korinthen unter einander; waſche ein Pfund Butter in Roſenwaſſer, ſchlage ſie gut, dann rühre acht Eier daran, das Weiße und Gelbe beſonders geſchlagen, und füge allmählig die trockenen Beſtandtheile hinzu, ſchlage das Ganze eine Stunde lang; beſtreiche kleine Bleche, Theetaſſen oder Saucenäpfchen mit Butter und backe den Teig darin, fülle ſie aber blos halb an. Siebe ein wenig feinen Zucker darüber, gerade ehe ſie in den Ofen geſtellt werden.

Eine andere Art.

Schlage ein halb Pfund Butter und rühre zwei gut geſchlagene Eier daran, miſche ein halb Pfund getrocknetes Mehl und ebenſoviel Lumpenzucker, ſowie die geriebene Schale einer Citrone zuſammen; dann rühre das Ganze unter einander und ſchlage es eine volle halbe Stunde mit einem ſilbernen Löffel. Beſtreiche kleine Paſtetenpfännchen mit Butter, fülle ſie zur Hälfte an und backe die Kuchen zwanzig Minuten lang.

Schweizer Kuchen.

Schäle und ſtoße zwölf Loth ſüße und vier Loth bittere Mandeln, thue allmählig zwölf Loth Lumpenzucker und dann das Gelbe von ſieben und das Weiße von fünf friſchen Eiern, beſonders und bis zum letzten Augenblicke mit einem Löffel voll Roſenwaſſer geſchlagen, daran; wenn Alles gehörig vermengt iſt, füge ein weiteres ganzes Ei nebſt einem Eßlöffel voll Roſenwaſſer hinzu und ſchlage den Kuchen zehn Minuten lang.

Backe ihn in einer großen Tortenſchüſſel, die gut mit Butter beſtrichen und mit einem eiſernen Deckel bedeckt iſt, auf die man etwas heiße Holzaſche legen muß; obwohl aber die Hitze oben ſtärker ſein muß als unten, ſo iſt doch Sorge zu tragen, daß der Kuchen nicht ſchwarz werde.

Drei Viertelſtunden in einem mäßig erwärmten Ofen reichen zum Backen hin und der eiſerne Deckel muß genau fünfzehn Minuten zuvor weggenommen werden, ehe die Schüſſel aus dem Ofen genommen wird. Der Kuchen iſt vortrefflich ſowohl kalt als warm.

Schweizer Nachmittagskuchen.

Rühre ein Viertelpfund feines Mehl, vier Loth geſiebten Zucker, die geriebene Schale einer Citrone und ein halb Pfund Butter zu einem Teige, nebſt dem Weißen eines Eies und einer hinreichenden Menge Milch; rolle ihn dünn aus, ſchneide ihn in Bisquits und reibe dieſe mit Eigelb, dann ſiebe feinen Zucker darüber; backe ſie auf Blechen.

Spaniſcher Kuchen.

Thue zwölf ganz reine Eier in einen Schokolatetopf und quirle ſie zu einem Schaum. Rühre allmählig drei Viertelpfund doppelt raffinirten

Digitized by Google

Zucker, ein Pfund getrocknetes Semmelmehl und ein halb Pfund mit Pomeranzenblüthenwaſſer zu einem Teige geſtoßene Mandeln darein, thue hieran vier Eßlöffel voll Roſenwaſſer, ein Glas Malaga und ein Loth geſtoßenen Zimmt. Wenn alle die Beſtandtheile in dem Topfe ſind, quirle ſie drei Viertelſtunden lang. Beſtreiche eine Pfanne mit Butter und backe den Kuchen darin in einem gelind erwärmten Ofen.

Portugieſiſche Kuchen.

Miſche ein Pfund feines getrocknetes Semmelmehl mit ebenſoviel geſiebtem Hutzucker, rühre ein Pfund friſche Butter darein, bis es gebröckeltem Brode ähnlich ſieht. Dann füge zwei Eßlöffel voll Roſenwaſſer, ebenſoviel weißen Wein und zehn Eier hinzu, peitſche den Teig gut, nachdem ein halb Pfund Korinthen daran gethan. Beſtreiche kleine Blechpfännchen mit Butter und fülle ſie zur Hälfte mit dem Teige an.

Shrewsbury Kuchen.

Siebe ein Pfund Zucker, etwas geſtoßenen Zimmt und eine geriebene Muskatennuß in drei Pfund Semmelmehl von der feinſten Art, thue ein wenig Roſenwaſſer an drei gut geſchlagene Eier und rühre dieſe an das Vorige; dann gieße ſo viel zerlaſſene Butter an den Teig, als nöthig iſt, um ihm die gehörige Dicke zum Ausrollen zu geben. Verarbeite ihn gut, rolle ihn dünn aus und ſchneide ihn in beliebige Formen.

Tunbridge Kuchen.

Rühre zwölf Loth Butter ganz fein in ein Pfund Semmelmehl, dann miſche zwölf Loth Zucker damit, ſchlage und ſeihe zwei Eier und mache ſie mit Obigem zu einem Teige. Rolle ihn ſehr dünn und ſchneide ihn mit dem Obertheile eines Glaſes aus; ſteche die Kuchen mit einer Gabel ein und ſtreue ſie mit Kümmel, oder beſtreiche ſie mit Eiweiß und ſtreue ein wenig weißen Zucker darüber.

Reiskuchen.

Miſche zwanzig Loth Reismehl, ſechs Loth Semmelmehl und ſechzehn Loth geſtoßenen Zucker unter einander, dann ſiebe allmählig daran: acht Eierdotter und ſechs Eiweiß, ſowie die Schale einer Citrone ſo fein gehackt, daß ſie zu einem Brei geworden; verrühre das Ganze gut in einer verzinnten Pfanne über einem ſehr gelinden Feuer mit einem Beſen, dann ſtelle es unmittelbar in derſelben Pfanne in den Ofen und laſſe es vierzig Minuten lang backen.

Eine andere Art.

Schlage zwölf Eierdotter und ſechs Eiweiß mit den geriebenen Schalen von zwei Citronen. Miſche ein Pfund Reismehl, ein halb Pfund Semmelmehl und ein Pfund geſtoßenen und geſiebten Zucker mit einander; dann ſchlage dieß gut nebſt den allmählig hinzu zu thuenden Eiern eine Stunde lang mit einem Kochlöffel. Beſtreiche eine Pfanne gut mit Butter und ſtelle ſie nahe an der Mündung in den Ofen. Ein gelind erwärmter Ofen wird den Kuchen in anderthalb Stunden backen.

Waſſerkuchen.

Trockne drei Pfund feines Semmelmehl und rühre es in ein Pfund geſiebten Zucker, ein Pfund Butter und zwei Loth Kümmel. Mache es mit

drei Achtelſchoppen ſiedender Milch zu einem Teige, rolle dieſen ſehr dünn aus und ſchneide ihn in beliebige Formen, ſteche ſie voll Löcher und backe ſie auf Blechen in einem kühlen Ofen.

Schwammkuchen.

Wäge zehn Eier und daſſelbe Gewicht ſehr feinen Zucker und das von ſechs an Semmelmehl, ſchlage die Eierdotter mit dem Mehle und das Weiße allein zu einem ſehr ſteifen Schaume, dann miſche allmählig das Weiße und das Mehl mit den andern Beſtandtheilen und ſchlage ſie eine halbe Stunde lang gut. Backe die Kuchen eine Stunde lang.

Eine andere Art ohne Butter.

Trockne ein Pfund Mehl und fünf Viertelpfund Zucker, ſchlage ſieben Eier, das Gelbe und Weiße beſonders, reibe eine Citrone und ſchlage das Ganze nebſt einem Eßlöffel voll Branntwein eine Stunde lang mit der Hand zuſammen. Backe die Kuchen in einer mit Butter beſtrichenen Pfanne.

Nach Gefallen kann man auch eingemachte Früchte daran thun.

Theekuchen.

Verrühre ein Viertelpfund Butter in ein halb Pfund Semmelmehl fein, miſche damit ein halb Pfund Korinthen, zwölf Loth feinen Zucker, zwei Eierdotter und ein Eiweiß, nebſt einem Eßlöffel voll Branntwein. Rolle den Teig zu der Dicke eines Oliversbisquits (ſ. d.) und ſchneide ihn mit einem Weinglaſe aus. Das andere Eiweiß kann man auch ſchlagen und die Kuchen damit beſtreichen; auch kann man nach Belieben Zucker darüber ſtreuen oder nicht.

Benton Theekuchen.

Miſche einen Teig aus Semmelmehl, einem kleinen Bischen Butter und Milch, rolle ihn ſo dünn als möglich aus und backe die Kuchen auf einem Backſteine über dem Feuer oder auf einem heißen Herde.

Eine andere Art als Bisquits.

Rühre in ein Pfund Mehl, zwölf Loth Butter und drei große Eßlöffel voll Hefe, und mache es mit einer hinreichenden Menge friſcher Milch zu einem Teige, mache Bisquits daraus und ſteche ſie mit einer reinen Gabel ein.

Eine andere Art.

Zerlaſſe zwölf bis vierzehn Loth Butter mit einer hinreichenden Menge gewärmter friſcher Milch, um ſieben Pfund Mehl zu einem ſteifen Teige zu machen, rolle ihn dünn aus und mache ihn zu Bisquits.

Ein Bisquitkuchen.

Nimm ein Pfund Mehl, fünf Eier gut geſchlagen und geſeiht, ein halb Pfund Zucker, ein wenig Roſen= oder Pomeranzenblüthenwaſſer, ſchlage das Ganze durchaus und backe es eine Stunde lang.

Maccaronen.

Schäle ein Viertelpfund Mandeln und ſtoße ſie mit vier Eßlöffeln voll Pomeranzenblüthenwaſſer, peitſche das Weiße von vier Eiern zu einem Schaume, dann miſche ihn nebſt einem Pfund Zucker mit den Mandeln geſiebt zu einem Teige, lege einen Bogen Waffelnpapier auf ein Blech und den Teig in verſchiedenen kleinen Kuchen in Maccaronenform darauf.

Digitized by Google

Waffeln.

Trockne das hiezu beſtimmte Mehl gut, miſche ein wenig geſtoßenen Zucker und fein geſtoßene Muskatenblüthe damit, dann mache mit Rahm einen dicken geſchlagenen Teig daraus, beſtreiche die Waffelneiſen mit Butter, laß' ſie warm ſein, thue einen Theelöffel voll von dem Teige darein, backe ſie ſo ſorgfältig und rolle ſie mit einem Stöckchen aus dem Eiſen.

Knacknüſſe.

Miſche ein halb Pfund Mehl und ebenſoviel Zucker, ſchmelze ein Viertelpfund Butter in zwei Eßlöffeln voll Roſinenwein, mache es dann mit vier geſchlagenen und geſeihten Eiern in einen Teig, thue Kümmel daran, rolle ihn ſo dünn als Papier aus, ſchneide ihn mit einem Glaſe aus, beſtreiche die Kuchen mit Eiweiß und ſtreue Zucker darüber.

Harte Bretzeln.

Rühre zwei Ecklen Semmelmehl, eine halbe geſchabte Muskatennuß, das Gelbe von vier Eiern geſchlagen und vier Eßlöffel voll Roſenwaſſer mit kaltem Waſſer zu einem ſteifen Teige, dann rolle ein Pfund Butter darein und mache Bretzeln daraus, lege ſie in einen Keſſel ſiedendes Waſſer und ſiede ſie, bis ſie ſchwimmen, dann nimm ſie heraus und lege ſie in kaltes Waſſer; wenn ſie gehärtet ſind, thue ſie heraus und laß' ſie trocknen, dann backe ſie auf Blechen.

Kringles (Bisquits).

Schlage das Gelbe von acht und das Weiße von zwei Eiern gut und miſche es mit einem Viertelpfund eben nur erwärmter Butter, knete damit ein Pfund Mehl und ein Viertelpfund Zucker zu einem Teige. Rolle ihn zu dicken Bisquits aus, ſteche ſie ein und backe ſie auf Blechen.

Ein guter einfacher Fladen, den man geröſtet oder ungeröſtet, mit oder ohne Butter ſpeiſen kann.

Rühre ein Viertelpfund Butter in zwei Pfund Mehl, ein Viertelpfund Zucker, eine Muskatennuß oder auch nicht, wie man will, ein wenig Jamaikapfeffer und einen Eßlöffel voll Kümmel, thue ein paar Löffel voll Rahm an eine Taſſe voll Hefe und ſo viel gute Milch, um Obiges zu einem leichten Teige zu machen. Setze ihn zum Gehen an's Feuer, bis der Ofen warm iſt. Sie backen ſchnell auf Blechen.

Reichere Fladen.

Verrühre anderthalb Pfund getrocknetes Mehl mit einem halben Pfund Zucker, zerlaſſe ein Pfund und vier Loth Butter in ein wenig warmem Waſſer, thue ſechs Eßlöffel voll Roſenwaſſer daran und knete Obiges zu einem leichten Teige nebſt drei Viertelſchoppen Hefe, miſche dann zehn Loth Kümmelkonfekt daran und thue auch etwas darauf.

Madeirafladen.

Schlage ein halb Pfund Butter zu einem Rahm und thue zwei lang geſchlagene Eier daran; miſche achtundzwanzig Loth Semmelmehl, zwölf Loth geſiebten Lumpenzucker, eine halbe Muskatennuß, einen Theelöffel voll geſiebten Ingwer und einen großen Eßlöffel voll Kümmel, und arbeite dieß gut in die Butter; ſchlage den Teig eine halbe Stunde lang, dann thue ein

Digitized by Google

großes Weinglas voll Xeres daran. Backe die Fladen in Paſtetenpfannen in einem mäßig erwärmten Ofen.

Ingwerbrödchen (Pfefferkuchen).

Miſche mit zwei Pfund Mehl ein halb Pfund Syrup, anderthalb Loth Kümmel, zwei Loth fein geſiebten Ingwer und ein halb Pfund Butter. Rolle den Teig in eine beliebige Form aus und backe ihn auf Blechen, nachdem er ſehr ſtark durchgearbeitet und aufgegangen. Wenn man es wünſcht, kann man eingemachte Pomeranzen in kleinen Stückchen dazu thun.

Eine andere Art.

Schlage an drei Viertelpfund Syrup ein geſeihtes Ei, miſche daran ein Viertelpfund braunen Zucker, ein Loth geſiebten Ingwer, Gewürznelken, Muskatenblüthe, Piment und Muskatennuß, je ein halb Loth, ſo fein als möglich geſtoßen, Koriander und Kümmel, je ein halb Loth; zerlaſſe ein Pfund Butter und miſche ſie mit Obigem, thue ſo viel Mehl daran, um Alles zu einem ziemlich ſteifen Teige zu kneten, dann rolle ihn aus und ſchneide ihn zu Kuchen. Backe ſie auf Blechen. In einem gut erhitzten Ofen ſind ſie ſchnell fertig. Aus einem Theile des Teiges kann man Zeltchen machen.

Eine gute einfache Art.

Rühre an drei Pfund Mehl ein halb Pfund Butter, ein Viertelpfund braunen Zucker und ein Loth geſtoßenen Ingwer, dann bereite daraus einen Teig mit fünf Viertelpfund warmem Syrup.

Eine gute Art ohne Butter.

Rühre zwei Pfund Syrup, Pomeranzen, Citronen, Limonen und kandirten Ingwer, je ein Viertelpfund, Alles dünn aufgeſchnitten, zwei Loth Koriander, zwei Loth Kümmel und zwei Loth geſtoßenen Ingwer in ſo viel Mehl, um einen weichen Teig zu machen, lege ihn in Kuchenform auf Bleche und backe ſie. Bewahre ſie trocken in einem irdenen Gefäße und ſie werden einige Monate lang gut bleiben.

Geröſtete Kaffeebrode.

Schlage ſieben Eier gut und miſche ſie mit drei Viertelſchoppen friſcher Milch, in der ein Viertelpfund Butter zerlaſſen worden, thue drei Achtelſchoppen Hefe und ſechs Loth Zucker daran, rühre es allmählig in ſo viel Semmelmehl, um einen ſehr leichten, ziemlich dünnen Teig daraus zu machen, und laß' ihn eine halbe Stunde lang vor dem Feuer gehen; dann füge etwas mehr Mehl hinzu, um ihn ein wenig ſteifer, aber nicht ganz ſteif zu machen. Verarbeite ihn gut und vertheile ihn in kleine Laibchen oder Kuchen von etwa fünf bis ſechs Zoll Breite und drücke ſie flach. Wenn ſie gebacken und kalt ſind, ſchneide ſie in der Dicke von Kaffeeſchnitten auf und lege ſie in den Ofen, damit ſie ein wenig braun werden.

NB. Neugebacken ſpeiſen ſich die Kuchen vortrefflich mit Butter beſtrichen zum Thee, oder kalt mit Kümmel.

Hefe zu bereiten.

Verdicke ſechs Schoppen Waſſer mit feinem Semmelmehl, etwa drei Eßlöffel voll, ſiede es eine halbe Stunde lang und verſüße es mit nahezu

Digitized by Google

einem halben Pfund braunem Zucker; wenn es beinahe kalt iſt, thue vier Eßlöffel voll friſche Hefe darein in einen Krug, ſchüttle es gut unter einander und laß' es einen Tag lang unbedeckt am Feuer ſtehen, um zu gähren. Auf der Oberfläche wird eine dünne Flüſſigkeit erſcheinen, die man abſchöpfen muß, ſchüttle den Ueberreſt um und hebe ihn verkorkt zum Gebrauche auf. Nimm immer vier Eßlöffel voll von der alten Hefe, um neu angeſetzte damit gähren zu laſſen, ſo daß man ſie nie ausgehen läßt. Ein Laib von einem Vierling (Metze) erfordert etwa drei Achtelſchoppen.

Eine andere Art.

Siede ein Pfund Kartoffeln zu einem Brei; wenn dieſer halb kalt iſt, thue eine Taſſe voll Hefe daran und miſche es gut. Nach zwei bis drei Stunden wird die Hefe zum Gebrauche gut ſein und hält ſich wohl. Nimm doppelt ſo viel von dieſer, wie man ſonſt von Bierhefe gebraucht. Um der Hefe das Bittere zu nehmen, thue Kleien in ein Sieb und ſchlage ſie durch, nachdem zuvor ein wenig warmes Waſſer damit gemiſcht worden.

Brod.

Laß' das Mehl zuvor vier bis fünf Wochen lang liegen, ehe es zum Backen angewendet wird. Thue drei Vierling gutes Semmelmehl in einen Backtrog, miſche damit zwiſchen drei und vier Maß Waſſer und zwei und einen Viertelſchoppen Hefe, und rühre es mit der Hand gut um, bis es zu einem Teige wird. Laß' ihn etwa eine Stunde und zwanzig Minuten lang aufgehen, oder auch kürzere Zeit, wenn er ſchneller geht, dann, ehe er fällt, thue abermals drei Maß warmes Waſſer und ein halb Pfund Salz daran, verarbeite ihn gut und decke ihn mit einem Tiſchtuche zu. Erhitze ſofort den Backofen, und um die Zeit, wo dieſer warm genug iſt, wird der Teig gar ſein. Mache die Laibe je etwa fünf Pfund groß, kehre den Ofen ſehr rein und ſchnell aus und ſchiebe das Brod hinein, ſchließe ihn feſt zu und nach dritthalb Stunden wird das Brod gebacken ſein. Im Sommer muß das Waſſer milchwarm ſein, im Winter ein wenig mehr und bei ſehr kaltem Wetter ſo warm, als es die Hand darin ertragen kann, aber nicht brühend, ſonſt wird das Ganze verdorben. Wird das Brod in Blechformen gebacken, ſo bekommt es eine ſehr hübſche Kruſte.

Der Backofen muß rund, nicht länglich, die Decke zwanzig bis vierundzwanzig Zoll hoch, die Mündung klein und das Thürchen von Eiſen ſein, damit es feſt ſchließe. Iſt der Ofen auf dieſe Weiſe gebaut, ſo wird viel Feuerungsmaterial und Zeit erſpart, und das Brod beſſer backen als in länglichen Ofen mit hohen Decken.

Semmeln, Müſſchen oder irgend einer Sorte Brod kann man dadurch wieder den Geſchmack eines neugebackenen Brodes geben, wenn ſie zwei oder drei Tage alt geworden, daß man ſie ganz in Waſſer taucht und friſch backt oder röſtet.

Amerikaniſches Mehl (Kunſtmehl)

erfordert faſt zwei Mal ſo viel Waſſer, um Brod zu backen, als auf gewöhnliche Art gemahlenes und iſt deßhalb vortheilhafter, denn ein amerikaniſcher Stein Mehl, der vierzehn Pfund (engl.) wiegt, gibt einundzwanzig

Digitized by Google

und ein halb Pfund Brod, während die beſte Sorte von engliſchem Semmelmehl blos achtzehn und ein halb Pfund gibt.

Das ökonomiſche Brod des ehrenwehrten Herrn Hagget.

Von dem Mehle iſt blos die rohe fleckige Kleie zu entfernen, nimm dann davon fünf Pfund und ſiede ſie in etwa zehn Maß Waſſer, ſo daß, wenn es vollkommen klar iſt, etwa neun Maß reines Kleienwaſſer vorhanden ſind. Mit dieſem knete ſechsundfünfzig Pfund von dem Mehle, indem Salz und Hefe auf dieſelbe Weiſe und in demſelben Verhältniſſe dazu genommen werden, wie zu anderm Brode. Wenn der Teig zum Backen fertig iſt, ſo theile ihn in Laibe und backe ſie dritthalb Stunden lang.

Wird der Teig auf dieſe Weiſe zubereitet, ſo ſaugt das Mehl drei Viertheile mehr Kleienwaſſer als gewöhnliches ein, ſo daß es nicht allein eine nahrhaftere und nachhaltigere Speiſe liefert, ſondern auch die gewöhnliche Quantität Brod um ein Fünftel vermehrt, wodurch man an dem Verbrauche unter ſechs Tagen einen erſpart, und wenn man dieſe Verfahrungsweiſe im ganzen Königreiche Großbritannien einführte, ſo würde es in einem Jahre, wo der Weizen in hohem Preiſe ſteht, eine Erſparniß von zehn Millionen Pfund Sterling (120 Millionen Gulden rhein.) ausmachen, angenommen, daß der tägliche Bedarf 200,000 Buſhels (100 Buſhels = 20 Schfl. 4 Sri. württ.) betrage. Dieſelbe Quantität Mehl, die mit Waſſer geknetet neunundſechzig und ein halb Pfund Brod gibt, wird, auf vorgenannte Weiſe behandelt, dreiundachtzig und ein halb Pfund liefern, ſo daß vierzehn Pfund gewonnen ſind. Schon beim gewöhnlichen Weizenpreiſe würden vier Millionen Pfund Sterling (48 Mill. Gulden) jährlich erſpart. Iſt dieſes Brod zehn Tage alt und man ſchiebt es auf zwanzig Minuten in den Backofen, ſo iſt es wieder wie neugebacken.

Reis- oder Weizenbrod.

Laß' ein Pfund Reis in ſechs Schoppen Waſſer gelinde kochen, bis er völlig weich wird; wenn er gehörig warm iſt, ſo verrühre vier Pfund Weizenmehl außerordentlich gut darein, nebſt Hefe und Salz, wie zu anderm Brode, von der Hefe etwa vier große Eßlöffel voll, knete den Teig durchaus recht ſtark, dann laß' ihn vor dem Feuer gehen. Etwas von dem Mehle muß bei Seite gethan werden, um die Laibe damit zuzurichten. Die ganze Ausgabe, einſchließlich des Backens, wird nicht mehr als drei Schillinge (à 36 kr., in Deutſchland kaum die Hälfte) betragen, wofür man neunthalb Pfund außerordentlich gutes Brod bekommt. Sollte der Reis mehr Waſſer erfordern, ſo muß man welches hinzuthun, denn der Reis quillt mehr an, als anderes Mehl.

Franzöſiſches Brod.

Miſche mit einem halben Vierling (Metze) feinem Semmelmehl das Gelbe von drei und das Weiße von zwei Eiern, die zu ſchlagen und zu ſeihen ſind, ein wenig Salz, drei Viertelſchoppen gute, nicht bittere Hefe und ſo viel ein wenig warm gemachte Milch, um einen dünnen leichten Teig daraus zu machen; rühre ihn um, aber knete ihn nicht. Halte drei hölzerne Schüſſeln bereit, vertheile den Teig unter ſie, laß' ihn gehen, dann nimm die Laibe heraus und thue ſie in einen ſtark erhitzten Ofen. Scharre ſie ab, wenn ſie fertig ſind.

Digitized by Google

Zu entdecken, ob Brod mit Kreide verfälſcht worden ſei.

Miſche es mit Citronenſaft oder ſtarkem Eſſig und wenn es dadurch in einen Zuſtand von Gährung verſetzt wird, ſo darf man überzeugt ſein, daß es mit alkaliſchen Beſtandtheilen vermiſcht iſt, die man zuweilen in großer Menge im Bäckerbrode vorfindet.

Knochen, Jalappe, Aſche ꝛc. im Brode zu entdecken.

Schneide einen großen Laib ſehr dünn, blos das Weiche, ſtelle es mit Waſſer über das Feuer und laß' es lange Zeit gelinde kochen, nimm es weg und gieße das Waſſer in ein Gefäß, laß' es ſtehen, bis es faſt kalt iſt, dann gieße es ſachte aus und im Bodenſatze wird man die Beſtandtheile entdecken, die damit vermiſcht ſind. Alaun löst ſich in dem Waſſer auf und kann aus dieſem extrahirt werden. Iſt Jalappe dazu benützt worden, ſo wird ſie ein dickes Häutchen auf der Oberfläche bilden und die ſchwereren Beſtandtheile ſinken zu Boden.

Vortreffliche Semmeln.

Mache zwei Loth Butter in drei Viertelſchoppen Milch warm, thue anderthalb Eßlöffel voll Dünnbierhefe und ein wenig Salz daran. Miſche in einer Schüſſel zwei Pfund Semmelmehl mit dem Obigen. Laß' den Teig eine Stunde lang gehen, knete ihn gut, mache ſieben Semmeln daraus und backe ſie in einem gut erhitzten Ofen.

Vorſtehende Vorſchrift, mit Zugabe von ein wenig Safran, in einer halben Theetaſſe voll Milch gekocht, macht ſie außerordentlich gut.

Franzöſiſche Semmeln.

Rühre zwei Loth Butter in ein Pfund Semmelmehl, miſche damit ein geſchlagenes Ei, ein wenig nicht bittere Hefe und ſo viel Milch, um einen mittelmäßigen zähen Teig zu bereiten. Schlage ihn gut, aber knete ihn nicht, laß' ihn gehen und backe ihn auf Blechen.

Brentford Semmeln.

Miſche mit zwei Pfund Mehl ein wenig Salz, vier Loth geſiebten Zucker, ein Viertelpfund Butter und zwei mit zwei Eßlöffeln voll Hefe geſchlagene Eier, nebſt ungefähr anderthalb Schoppen Milch. Knete den Teig gu. und laß' ihn vor dem Feuer gehen. Mache zwölf Semmeln, beſtreiche Bleche mit Butter und ſtelle die Semmeln auf dieſen vor das Feuer zum Aufgehen, bis ſie die gehörige Größe bekommen, dann backe ſie eine halbe Stunde lang.

Kartoffelſemmeln.

Siede drei Pfund Kartoffeln, zerquetſche und verarbeite ſie mit vier Loth Butter und ſo viel Milch, um ſie durch einen Durchſchlag zu treiben. Nimm drei Viertel- oder neun Achtelſchoppen Hefe und drei Viertelſchoppen warmes Waſſer, miſche dieß mit den Kartoffeln, dann gieße das Ganze an fünf Pfund Semmelmehl und thue etwas Salz daran. Knete den Teig gut, wenn er nicht dicht genug iſt, thue ein wenig mehr Milch und Waſſer warm daran, laß' ihn eine Stunde vor dem Feuer ſtehen und gehen, verarbeite ihn gut und mache Semmeln daraus. Backe ſie etwa eine halbe Stunde in einem Ofen, nicht ganz ſo warm wie zum Brode.

Sie eſſen ſich geröſtet und mit Butter beſtrichen gut.

18

Digitized by Google

Müffchen (Plätzchen, Theekuchen, muffins).

Miſche zwei Pfund Semmelmehl mit zwei Eiern, vier Loth in anderthalb Schoppen Milch zerlaſſener Butter und vier bis fünf Eßlöffeln voll Hefe zuſammen, ſchlage es durchaus und laß' den Teig zwei bis drei Stunden lang gehen. Backe ihn auf einem warmen Herde in flachen Kuchen. Wenn ſie auf der einen Seite gar ſind, wende ſie um.

NB. Müffchen, Semmeln oder Brod kann man, wenn ſie altbacken ſind, dadurch den Geſchmack neugebackenen Brodes wieder geben, wenn man ſie in kaltes Waſſer taucht und in einem Back- oder Blechofen röſtet oder erhitzt, bis die Außenſeite mürb wird.

Yorkſhirer Kuchen.

Nimm zwei Pfund Semmelmehl und miſche es mit einem Viertelpfund in anderthalb Schoppen guter Milch zerlaſſener Butter, drei Eßlöffeln voll Hefe und zwei Eiern, ſchlage Alles wohl mit einander und laß' es aufgehen, dann knete es und mache Kuchen daraus, laß' ſie auf Blechen gehen, ehe man ſie backt, was in einem gelind erwärmten Ofen geſchehen muß.

Eine andere Art macht man wie vor, nur läßt man die Butter aus. Die erſte Art iſt mürber, die letzte leichter.

Harte Bisquits (Zwieback).

Wärme vier Loth Butter in ſo viel abgeſchäumter Milch, um ein Pfund Semmelmehl zu einem ſehr ſteifen Teige zu machen, ſchlage ihn mit einem Rollholze und verarbeite ihn ſehr glatt. Rolle ihn dünn aus und ſchneide ihn in runde Bisquits; ſteche ſie mit einer Gabel voll Löchern. In etwa ſechs Minuten ſind ſie gebacken.

Einfache und ſehr mürbe Bisquits.

Mache aus einem Pfunde Mehl, dem Gelben eines Eies und etwas Milch einen ſehr ſteifen Teig, ſchlage ihn gut und knete ihn, bis er ganz glatt iſt, rolle ihn ſehr dünn aus und ſchneide ihn in Bisquits. Backe ſie in einem mäßig erwärmten Ofen, bis ſie ganz dürre und mürbe ſind.

Oliver's Bisquits.

Miſche einen großen Eßlöffel voll Hefe an zwei Eßlöffel voll friſche Milch, rühre dieß an anderthalb Pfund Mehl und laß' es eine halbe Stunde lang gehen. Schmelze vier Loth Butter und ein Loth weißen Zucker in ſo viel Milch, um aus dem Mehle einen Teig zu machen. Rolle ihn dünn aus, ſchneide ihn in Bisquits, ſteche ſie gut ein und backe ſie in einem mittelwarmen Ofen.

Hausbrauerei, Selbſtbereitung von Weinen und andern Flüſſigkeiten.

Sehr gutes walliſer Ale zu brauen.

Gieße hundert Maß Waſſer warm, aber nicht ſiedend an eilf Simri Malz, bedecke es und laß' es drei Stunden lang ſtehen. Mittlerweile gieße vier Pfund Hopfen in ein wenig warmem Waſſer auf, thue Waſſer und Hopfen in eine Kufe, gieße das Malzwaſſer daran und ſiede es zuſammen

Digitized by Google

drei Stunden lang. Seihe den Hopfen ab und hebe ihn zu Dünnbier auf. Laß' die Würze in einer hohen Kufe ſtehen, bis ſie genug abgekühlt iſt, um die Hefe aufzunehmen, wozu man ſechs Schoppen Alehefe, und wenn man keine ſolche bekommen kann, Dünnbierhefe nimmt. Rühre es durchgängig und oft unter einander. Wenn die Würze gegohren hat, ſo wird die Hefe am zweiten oder dritten Tage eher in der Mitte niederſinken, als aufſteigen; entferne ſie dann und fülle das Ale in ein Faß; wenn es herausgährt, gieße drei Schoppen auf eine Zeit und ſachte hinein, um zu verhüten, daß die Gährung zu lange fortdaure, wodurch die Flüſſigkeit geſchwächt wird. Lege ein Stück Papier zwei bis drei Tage lang über das Spundloch, ehe es zugepfropft wird.

Starkes Bier oder Ale zu bereiten.

Nimm neunzehn Simri Malz zu einem Oxhoft ($2\frac{1}{2}$ Maß weniger als 1 württ. Eimer) Bier (oder 22 Simri, wenn man eine ſehr gute Maſſe wünſcht) und eilf Simri zu ebenſoviel Ale; für beide gieße die ganze Quantität Waſſer warm, aber nicht ſiedend auf ein Mal daran und laß' es dicht bedeckt drei Stunden lang im Aufguſſe ſtehen, rühre es in der erſten halben Stunde um und laß' es die übrige Zeit ſtehen. Gieße es an den zuvor in Waſſer aufgegoſſenen Hopfen, von dem zum ſtarken Biere drei Viertelpfund auf $1\frac{3}{5}$ Simri und zum Ale ein halb Pfund zu nehmen iſt. Siede ihn mit der Würze zwei Stunden lang von der Zeit an, wo ſie zu ſieden beginnt. Kühle eine Gelte voll ab, um ſechs Schoppen Hefe daran zu gießen, welche es vorbereitet, damit man es an das Uebrige am nächſten Tage gießen kann, wenn es fertig iſt; wo möglich aber gieße ſie dieſelbe Nacht noch zuſammen. Fülle es wie gewöhnlich in Fäſſer; bedecke das Spundloch mit Papier, ſo lange das Bier gährt, und wenn es zugepfropft werden ſoll, halte anderthalb Pfund vor dem Feuer gedörrten Hopfen bereit, lege ihn in das Spundloch und mache dieſes zu.

Laß' das Bier zwölf Monate lang in Fäſſern ſtehen und dann eben ſo lange in Flaſchen, ehe man es trinkt. Es wird ſich acht bis zehn Jahre lang halten und ſehr gut bleiben. Man muß es zu Anfang des Monats März brauen.

Die Flaſchen müſſen mit der größten Sorgfalt gereinigt werden und die Pfröpfe von der beſten Art ſein.

Das Ale iſt in drei bis vier Monaten fertig, und wenn man den Luftzapfen nie wegnimmt, ſo wird es bis zum letzten Augenblicke Geiſt und Kraft behalten. Im Anfange kann man fünf Maß Waſſer wegen des Eingehens zugeben.

Nachdem das Bier oder Ale von dem Malze abgelaſſen, gieße anderthalb Eimer Waſſer, wenn Bier, und einen Eimer, wenn Ale gebraut wurde, daran, rühre es um, laß' es ſtehen, dann ſiede es ꝛc. Nimm etwas von dem Hopfen zu dieſem Tiſchbiere, der zu dem ſtarken Biere geſotten wurde.

Wenn Bier bei heißem Wetter oder einem Gewitter ſauer wird, ſo thue einen Theelöffel voll oder auch mehr Wermuthſalz in den Krug, dieß wird es wieder herſtellen. Laß' es abzapfen, unmittelbar bevor man es trinkt, ſonſt ſchmeckt es ſchal.

Digitized by Google

Vortreffliches Tiſchbier.

Gieße an fünf Simri Malz den dritten Theil von der Menge Waſſer, die man verwenden will, welche vierundneunzig Maß beträgt, warm, bedecke es, ſo lange es warm iſt, eine halbe Stunde lang, dann rühre es um und laß' es abermals drittthalb Stunden lang ſtehen, nun laß' es ablaufen. Wenn es trocken iſt, thue die Hälfte des übrigen Waſſers daran, rühre es um und laß' es eine halbe Stunde lang ſtehen, laß' dieß in eine andere Kufe ablaufen und gieße nun den Reſt des Waſſers an das Malz, rühre es gut um, bedecke es und laß' es eine volle Stunde lang weichen. Laß' dieß auch ablaufen und miſche nun Alles zuſammen. Anderthalb Pfund Hopfen ſind, wie in vorgehender Vorſchrift angegeben, in Waſſer einzuweichen und vor dem erſten Ablaufen in die Kufe zu thun.

Siede den Hopfen mit der Würze eine Stunde lang von der Zeit an, wo ſie zu ſieden anfängt; ſeihe ihn ab und laß' ſie kühlen. Wenn das Ganze an dem Tage, wo man die Hefe daran thut, nicht abgekühlt genug iſt, ſo kann man eine oder ein paar Gelten voll Würze herausnehmen und drei Schoppen Hefe über Nacht darein thun. Vor dem Füllen auf Fäſſer muß alle Würze zuſammengeſchüttet und durchgängig umgerührt werden. Hört die Würze auf zu gähren, ſo lege ein Stück Papier drei Tage lang auf das Spundloch, wo man es dann mit Sicherheit zuſtopfen kann. Nach drei bis vier Wochen iſt das Bier fertig zum Trinken.

NB. Die Dienſtboten müſſen angewieſen werden, in jedes Faß einen Zapfen zu ſtecken, ſobald der Zapfen herausgenommen wird, und den Luftzapfen feſt zu machen, da die Fäſſer durch eindringende Luft ſchimmelig werden.

Bier, Ale, Wein oder Cider zu läutern (ſchönen).

Thue vier Loth geſchabte Hauſenblaſe in drei Schoppen von der Flüſſigkeit, die man zu läutern wünſcht, peitſche ſie jeden Tag mit einem Beſen, bis ſie ſich aufgelöst hat. Laſſe den dritten Theil aus dem Faſſe ab und rühre das Obige daran, ferner ein halb Loth Perlaſche, zwei Loth kalzinirtes Weinſteinſalz und zwei Loth geſtoßenen gebrannten Alaun. Rühre es gut um, dann gieße die Flüſſigkeit wieder in das Faß zurück und rühre den Inhalt mit einem reinen Stabe um. Stopfe das Faß zu und nach einigen Tagen wird die Flüſſigkeit hell ſein.

Malzextract gegen Huſten.

Gieße über drei Vierling geſchrotetes blaſſes Malz ſo viel heißes, aber nicht ſiedendes Waſſer, um es eben nur zu bedecken. Nach achtundvierzig Stunden gieße die Flüſſigkeit gänzlich ab, aber ohne das Malz zu drücken, fülle die erſtere in eine große zum Einmachen beſtimmte Pfanne oder in einen Brühnapf, ſo daß ſie Räume genug hat, ſo ſchnell als möglich zu kochen, ohne zu überlaufen, und wenn ſie anfängt dick zu werden, ſo rühre ſie beſtändig um. Sie muß ſo dick wie Syrup werden.

Nimm davon täglich drei Mal einen Deſſertlöffel voll.

Hefe aufzubewahren.

Wenn ein reichlicher Vorrath von Hefe vorhanden iſt, ſo fange an, ſie auf die folgende Weiſe zu erhalten: Peitſche ſie bis ſie dünn wird, dann

nimm eine groſse, neue hölzerne Schüſſel, waſche ſie ſehr rein, und wenn ſie ganz trocken iſt, bringe an ihrer innern Seite eine Lage Hefe mittelſt Beſtreichens mit einer Bürſte an, laſs' ſie trocken werden, dann trage eine zweite Schichte auf dieſelbe Weiſe auf, und ſo fahre fort, bis eine hinreichende Menge vorhanden iſt, wobei zu beachten iſt, daſs jede Lage durchaus getrocknet ſei, ehe man eine weitere hinzufügt. Man kann die Hefe zwei bis drei Zoll dick auftragen und ſie wird ſich mehrere Monate lang halten; wenn man davon Gebrauch machen will, ſchneide ein Stück aus und rühre es in warmem Waſſer um.

Will man ſie zum Brauen anwenden, ſo bewahre ſie dadurch auf, daſs man groſse Hände voll zuſammengebundene Birkenruthen in die Hefe taucht und dieſs wiederholt, wenn das getrocknet iſt, was das erſte Mal daran hängen blieb. Man kann dieſs mit ſo viel Hefe thun, als man aufbewahren will, nur muſs man Sorge tragen, daſs kein Staub an die Bündel oder in das Gefäſs komme, in dem ſie bereitet ward. Wird die Würze angeſetzt, um zu gähren, ſo thue eines der Bündel darein, und ſie wird dieſelben Dienſte leiſten, wie friſche Hefe; wenn man ſie jedoch zuvor mit einer kleinen Menge von der letzten miſcht, ſo wird ſie deſto ſchneller in Gährung gerathen.

Bemerkungen über ſelbſtbereitete Weine.

Selbſtbereitete Weine ſind für Haushaltungen, in Gegenden wo kein Weinbau iſt, von hohem Nutzen und können faſt zum vierten Theile des Koſtens bereitet werden. Wird bei ihrer Bereitung die gehörige Sorgfalt angewendet und ſie drei bis vier Jahre gelagert, ſo erlangen ſie die gehörige Stärke und ſtehen den natürlichen Weinen kaum nach, während ſie weit geringere Koſten verurſachen.

Ein feiner, lieblicher Wein aus Cider.

Nimm neuen Cider aus der Preſſe, miſche ihn mit ſo viel Honig, als nöthig iſt, um ein Ei zu tragen, koche ihn fünfzehn Minuten lang gelinde, aber in keinem eiſernen, meſſingnen oder kupfernen Gefäſſe. Schäume ihn gut ab; wenn er abgekühlt, fülle ihn in ein Faſs, aber mache es nicht ganz voll. Im nächſten März zapfe ihn auf Flaſchen, und nach ſechs Wochen iſt er zum Trinken fertig; er wird aber an Süſsigkeit verlieren, wenn man ihn länger im Faſſe aufbewahrt. Dadurch erlangt man einen reichen, angenehmen und ſtarken Wein, der ſich gut hält und in der Kochkunſt zu allen Zwecken dient, für die Sect oder ſüſser Wein vorgeſchrieben iſt.

Honig iſt ein gutes Mittel, um neuen, herben Cider trinkbar und ſchmackhaft zu machen.

Himbeerwein.

Nimm auf je zwei Ecklen gut geleſene Himbeeren ein Maſs Waſſer, zerquetſche ſie und laſs' ſie zwei Tage lang ſtehen, ſeihe die Flüſſigkeit ab und nimm je auf dritthalb Maſs drei Pfund Lumpenzucker dazu; wenn er aufgelöst iſt, fülle die Flüſſigkeit in ein Fäſschen, und wenn ſie gut geworden, was nach etwa zwei Monaten geſchehen ſein wird, ſo fülle ſie in Flaſchen und thue an jede Flaſche einen Eſslöffel voll Branntwein oder ein Glas Wein.

Digitized by Google

Himbeer- oder Johannisbeerwein.

Thue an je drei Ecklen Früchte, nachdem die fauligen oder angegangenen ſorgfältig ausgeleſen, drei Schoppen Waſſer und zerquetſche ſie. Nach vierundzwanzig Stunden ſeihe den Saft ab und thue an je drei Schoppen ein Pfund Puderzucker, guter mittlerer Qualität. Für weiße Johannisbeeren nimm Lumpenzucker. Es iſt am beſten, dieß in eine große Pfanne zu füllen, und wenn nach drei bis vier Tagen der Schaum in die Höhe ſteigt, dieſen abzuſchöpfen, ehe man die Flüſſigkeit in ein Faß füllt.

Wer einen ſolchen Wein aus dem Ertrage des eigenen Gartens anſetzt, kann vielleicht die gehörige Menge nicht auf ein Mal haben, um das Fäßchen zu füllen; der Wein leidet aber keinen Schaden, wenn er nach den obigen Verhältniſſen in der Pfanne angeſetzt wird und man die Früchte hinzuthut wie ſie reifen und bei trockener Witterung geſammelt werden. Man muß es ſich aber aufſchreiben, welche Quantität je auf ein Mal hineingelegt wird.

Eine andere Art.

Nimm auf je fünf Maß Waſſer zehn Ecklen Johannisbeeren und ein Eckle Himbeeren, laß' ſie über Nacht einweichen, dann zerquetſche und zerdrücke ſie gut. Am folgenden Tage zerreibe ſie gehörig auf einem Drahtſiebe, bis aller Saft ausgepreßt iſt und flöße die Häute nochmals mit Waſſer ab; dann thue an je dritthalb Maß vier Pfund ſehr guten Puderzucker, aber keinen weißen, da dieſer oft verfälſcht wird; fülle die Flüſſigkeit unmittelbar in ein Faß und lege den Spund leicht darauf. Thue nichts daran, um die Gährung zu befördern. Nach zwei bis drei Tagen gieße auf je zehn Maß eine Flaſche Branntwein hinzu, ſpunte es feſt zu, laß' aber einige Tage das Luftloch oben offen. Lagere das Faß drei Jahre lang und es wird ein ſehr guter, angenehmer Wein werden; vier Jahre machen ihn noch beſſer.

Sehr guter Wein von ſchwarzen Johannisbeeren.

Gieße an je zwei Maß Saft ebenſoviel ungeſottenes Waſſer und thue an je zwei Maß der Flüſſigkeit drei Pfund ſehr guten feuchten Zucker, fülle ſie in ein Faß und laß' ein wenig Raum zum Auffüllen, ſtelle das Faß an einen warmen, trockenen Ort, dann gährt die Flüſſigkeit von ſelbſt. Schäume den Unrath ab, wenn die Gährung vorüber iſt, und fülle das Faß mit der zurückbehaltenen Flüſſigkeit auf. Wenn ſie zu gähren aufgehört hat, gieße zwei Maß Branntwein an je vierundzwanzig Maß Wein. Spunde ihn neun Monate lang feſt zu, dann fülle ihn auf Flaſchen, ſeihe den dicken Theil durch einen Filtrirſack, bis er klar iſt und fülle dieſen auch auf Flaſchen. Laß' ſie zehn bis zwölf Monate lang liegen.

Vortrefflicher Ingwerwein.

Thue in einen ſehr reinen Keſſel vierundzwanzig Maß Waſſer, fünfzehn Pfund Lumpenzucker und das Weiße von ſechs bis acht gut geſchlagenen und geſeihten Eiern. Miſche Alles gut, ſo lange es kalt iſt, und wenn die Flüſſigkeit ſiedet, ſchäume ſie gut ab, thue ein halb Pfund gemeinen weißen, zerquetſchten Ingwer daran und laß' es zwanzig Minuten lang kochen. Halte die ſehr dünn abgeſchnittenen Schalen von ſieben Citronen

bereit und gieße die Flüſſigkeit darüber; wenn ſie abgekühlt iſt, fülle ſie mit zwei Eßlöffeln voll Hefe in ein Faß, gieße drei Schoppen von der Flüſſigkeit an vier Loth geſchabte Hauſenblaſe, ſo lange ſie warm iſt, peitſche es drei bis vier Mal gut und gieße dann Alles mit einander in das Faß. Am folgenden Tage ſtopfe es zu; nach drei Wochen fülle den Wein auf Flaſchen und nach drei Monaten wird er ein köſtliches und erfriſchendes Getränk bieten, das, obwohl ſehr kühl, doch völlig unſchädlich iſt.

Eine andere Art.

Siede ſechsthalb Maß Waſſer mit ſechs Pfund Lumpenzucker, den ſehr dünn geſchnittenen Schalen von zwei bis drei Citronen und vier Loth zerquetſchtem weißem Ingwer eine halbe Stunde lang, ſchäume es ab. Lege drei Viertelpfund Roſinen in das Faß, und wenn die Flüſſigkeit lauwarm iſt, gieße ſie hinzu, nebſt dem geſeihten Safte von zwei Citronen und anderthalb Schoppen Hefe. Rühre es täglich um und thue dann drei Viertelſchoppen Branntwein und ein halb Loth geſchabte Hauſenblaſe daran, ſpunde das Faß zu und fülle den Wein nach ſechs bis ſieben Wochen auf Flaſchen. Thue die Citronenſchalen nicht in das Faß.

Ausgezeichneter Schlüſſelblumenwein.

Wäge auf je dritthalb Schoppen Waſſer drei Pfund Lumpenzucker ab, ſiede dieß eine halbe Stunde lang mit einander und ſchöpfe den emporſteigenden Schaum ab. Wenn die Flüſſigkeit genug abgekühlt, lege eine Kruſte geröſtetes Brod, in dicke Hefe getaucht, darein, und laß' ſie ſechsunddreißig Stunden lang in der Kufe gähren; dann thue in das Faß auf je dritthalb Maß die Schale von zwei und die Rinde von einer Citrone, beides von einer bittern Pomeranze und einen Vierling (Metze) Schlüſſelblumen und gieße die Flüſſigkeit darüber. Dieß muß ſorgfältig jeden Tag eine ganze Woche lang umgerührt werden, dann gieße auf je zwölf Maß eine Flaſche Branntwein hinzu. Verſtopfe das Faß feſt und laß' es nur ſechs Wochen lang ſtehen, ehe man den Wein auf Flaſchen füllt. Nimm die beſten Pfröpfe dazu.

Holunderwein.

Nimm auf je zwei Ecklen Holunderbeeren ſechs Schoppen Waſſer, ſiede ſie eine halbe Stunde lang, laß' die Flüſſigkeit ablaufen und ſchlage die Beeren durch ein Haarſieb, dann thue auf je drei Schoppen von dem Safte drei Viertelpfund rohen Puderzucker hinzu, aber nicht vom allerroheſten. Koche das Ganze eine Viertelſtunde lang mit etwas ſpaniſchem Pfeffer, Ingwer und einigen Gewürznelken. Gieße es in eine Kufe, und wenn es gehörig warm iſt, in das Faß, nebſt geröſtetem Brode in Hefe getaucht zum Gähren, was bei dieſem Getränke viel ſchwieriger von Statten geht, als bei andern. Wenn es zu ziſchen aufhört, gieße drei Schoppen Branntwein an je zwanzig Maß und ſpunde das Faß zu. Fülle den Wein im Frühjahre oder um Weihnachten auf Flaſchen. Er muß an einem warmen Platze ſtehen, um ihn zum Gähren zu bringen.

Weißer Holunderwein, dem Frontignac ſehr ähnlich.

Siede achtzehn Pfund weißen geſtoßenen Zucker mit fünfzehn Maß Waſſer und zwei gut geſchlagenen Eiern, ſchäume es dann ab und thue

Digitized by Google

einen halben Vierling (vier Eßlen) Holunderblüthen von einem Baume daran, der weiße Beeren trägt, bringe ſie nicht an's Feuer. Wenn es beinahe kalt, rühre es um und thue ſechs Eßlöffel voll Citronenſaft und vier bis fünf Eßlöffel voll Hefe an die Flüſſigkeit und ſchlage es gehörig in derſelben, rühre es alle Tage um, thue ſechs Pfund von den beſten, ausgeſteinten Roſinen in das Faß und ſpunde es zu; fülle den Wein nach ſechs Monaten auf Flaſchen. Wird dieſer Wein gut aufbewahrt, ſo paſſirt er für Frontignac.

Scharlachkrautwein.

Siede ſechsunddreißig Maß Waſſer mit fünfundvierzig Pfund Zucker, ſchäume es ab, und nachdem es abgekühlt, gieße ein wenig davon an drei Achtelſchoppen Hefe und allmählig ein wenig mehr. Nach einer Stunde gieße dieß wieder an das Andere zurück und dieſes über trocken gepflücktes Scharlachkraut; die Quantität beträgt für obiges Verhältniß drei Vierling (Metzen). Wer die Blumen in ſeinem eigenen Garten ſammelt, kann vielleicht nicht auf ein Mal genug zum Einlegen haben, und darf dieſe, wenn ſie reifen, nur nachlegen, muß aber über die Quantität Rechnung führen. Wenn die Flüſſigkeit zu gähren aufhört und die Blüthen alle darin ſind, ſo ſpunde das Faß vier Monate lang zu. Ziehe den Wein nun ab, reinige das Faß vom Bodenſatze, thue dritthalb Maß vom beſten Branntwein daran und laß' den Wein ſechs bis acht Wochen lang ſtehen, dann fülle ihn auf Flaſchen.

Vortrefflicher Roſinenwein.

Thue an je dritthalb Maß Quellwaſſer acht Pfund friſche Smyrnaroſinen in eine große Kufe, rühre es einen Monat lang jeden Tag durchaus um, dann preſſe die Roſinen in einem pferdehaarenen Sacke ſo trocken als möglich, fülle die Flüſſigkeit in ein Faß, und wenn ſie gegohren, gieße ein Flaſche vom beſten Branntwein daran, ſpunde das Faß zwölf Monate lang zu, dann ziehe die Flüſſigkeit ab, jedoch ohne den Bodenſatz, filtrire dieſen durch einen drei- oder vierfach zuſammen gelegten Flanellſack, thue das Klare an das Uebrige und gieße drei bis ſechs Schoppen Branntwein, je nach der Größe des Faſſes, daran. Zapfe es zu und nach Verlauf von drei Jahren kann man den Wein entweder auf Flaſchen füllen oder aus dem Faſſe trinken.

Der Roſinenwein wird außerordentlich gut, wenn man reichlich von den Früchten dazu nimmt und ihn lange lagern läßt, dieß erhöht ſeinen Wohlgeſchmack ſehr.

Roſinenwein mit Cider.

Thue zwei Centner Malagaroſinen in ein Faß und gieße darüber einen Eimer guten, geſunden, aber nicht rauhen Cider, rühre es zwei bis drei Tage lang gut um, zapfe das Faß zu und laß' es ſechs Monate lang ſtehen, dann fülle es in ein anderes Faß um, das davon voll wird und gieße dritthalb Maß vom beſten Branntwein daran.

Wo man viel Roſinenwein braucht, iſt es am beſten, ſtets ein Faß voll davon zu halten, und wenn er ein Jahr alt iſt, ihn gerade zu der Zeit auf Flaſchen zu füllen, wo man den nächſten anſetzt, wodurch man,

Digitized by Google

das halbe Jahr dazu gerechnet, das man ihn im Aufguſſe ſtehen läßt, ſtets anderthalb Jahre alten Wein erhält. In Ländern, wo man Cider bereitet, iſt dieſes Verfahren ſehr ökonomiſch, und ſelbſt wenn der Wein noch nicht ſtark genug wäre, ſo reicht die Zugabe von einem weitern Viertelcentner Roſinen hin, um einen trefflichen und immer noch ſehr wohlfeilen Wein zu erhalten.

Wenn man die Roſinen durch einen Sack von Pferdehaaren preßt, ſo kann man entweder einen ſehr guten Branntwein mittelſt Deſtillation daraus bereiten laſſen, zu welchem Zwecke ſie aber nur ſehr wenig gedrückt werden dürfen, oder geben ſie einen vortrefflichen Eſſig, worüber Seite 144 nachzuſchlagen.

Die Stiele müſſen abgepflückt und können in ein Eſſigfaß geworfen werden, in dem man irgend einen Eſſig anſetzt, ſie ſind ſehr ſcharf.

Roſinenwein ohne Cider.

Gieße an vier Centner Malagaroſinen einen Eimer Quellwaſſer, rühre es vierzehn Tage lang täglich um, dann drücke die Roſinen in einem pferdehaarenen Sack in einer Preſſe aus und fülle die Flüſſigkeit in ein Faß; wenn ſie aufhört zu gähren, ſpunde es feſt zu. Nach einem halben Jahre verleere ſie in ein anderes Faß oder in eine Kufe, und nachdem das frühere Faß von dem Bodenſatze gereinigt, fülle ſie wieder in dieſes zurück, waſche es aber nicht aus. Füge dritthalb Maß vom beſten Branntwein hinzu, zapfe es feſt zu und nach ſechs Monaten fülle den Wein in Flaſchen.

Benütze die ausgepreßten Früchte wie beim vorigen Recepte angegeben.

Sectmeth.

Nimm auf je dritthalb Maß Waſſer vier Pfund Honig und ſiede dieß drei Viertelſtunden lang, ſchäume es gut ab. Füge auf je dritthalb Maß zwei Loth Hopfen hinzu, dann ſiede es eine halbe Stunde lang und laß' es bis zum folgenden Tage ſtehen, fülle es nun in ein Faß und thue auf je dreißig Maß Flüſſigkeit drei Schoppen Branntwein hinzu. Spunde das Faß nun leicht zu, bis die Gährung vorüber iſt, dann aber ſehr feſt. Wenn man ein großes Faß voll anſetzt, ſo muß man es ein Jahr lang liegen laſſen.

Schlüſſelblumenmeth.

Thue dreißig Pfund Honig an ſechsunddreißig Maß Waſſer und ſiede es, bis dritthalb Maß eingegangen ſind, ſchäume es ab, nimm es vom Feuer und halte anderthalb Dutzend in vier Theile aufgeſchnittene Citronen bereit, gieße dritthalb Maß von der Flüſſigkeit ſiedend heiß darüber, thue das Uebrige in eine Kufe mit vierthalb Simri Schlüſſelblumen, laß' ſie über Nacht darin und gieße dann die Flüſſigkeit mit den Citronen an acht Eßlöffel voll neue Hefe und eine Hand voll Hagebutten, rühre Alles gut unter einander und laß' es drei bis vier Tage lang gähren. Seihe es ab und gieße es in das Faß, laß' es ſechs Monate lang ſtehen und fülle es dann auf Flaſchen.

Imperial.

Thue vier Loth Weinſteinrahm und den Saft ſowie die Schale von zwei Citronen in einen ſteinernen Topf, gieße darüber fünf Maß ſiedendes Waſſer, rühre es um und decke es feſt zu. Wenn es kalt iſt, verſüße es

Digitized by Google

mit Hutzucker, und nachdem es filtrirt, fülle es auf Flaſchen und ſtropfe dieſe feſt zu.

Dieß iſt ein ſehr liebliches Getränk und ſehr geſund, ward aber des letztern Umſtandes wegen eine Zeit lang in ſolcher Menge getrunken, daß es nachtheilig wurde. Füge beim Verfüllen in Flaſchen drei Viertelſchoppen Rum an die ganze Quantität.

Ratafia.

Schäle vier Loth Pfirſich- und Aprikoſenkerne, ſtoße ſie, thue ſie in eine Flaſche und fülle dieſe nahezu mit Branntwein voll. Löſe ein halb Pfund weißen Kandiszucker in einer Taſſe kaltem Waſſer auf und thue dieß an den Branntwein, nachdem er einen Monat lang auf den Kernen geſtanden und er von dieſen abgeſeiht worden, dann filtrire ihn durch Papier und fülle ihn in Flaſchen zum Gebrauche. Die Blätter von Pfirſichen und Nektarinen, im Frühjahre gepflückt und deſtillirt, geben ein vortreffliches Erſatzmittel für Ratafia zu Puddings.

Himbeerenbranntwein.

Pflücke ſchöne, trockene Himbeeren, thue ſie in einen irdenen Topf und ſtelle dieſen in einen Keſſel mit Waſſer, oder auf einen warmen Herd, bis der Saft ausfließt, ſeihe ihn und füge zu je anderthalb Schoppen ein Pfund Zucker, laß' es ein Mal aufkochen und ſchäume es ab, wenn es kalt iſt, thue gleiche Quantitäten Saft und Branntwein an einander, ſchüttle es gut um und fülle es auf Flaſchen. Manche Perſonen lieben das Getränk ſtärker an Branntwein.

Eine vortreffliche Art, Punſch zu bereiten.

Nimm zwei große, friſche, ganz reife Citronen mit rauhen Schalen und einige große Stücke doppelt raffinirten Zucker. Reibe den Zucker auf den Citronen ab, bis er all' die gelben Theile der Schale in ſich geſaugt hat. Dann lege dieſes in die Bowle und noch ſo viel mehr, als der Saft der Citronen vorausſichtlich erfordern mag, es läßt ſich nämlich kein beſtimmtes Gewicht angeben, da man die Säure einer Citrone nicht kennt, ehe man ſie gekoſtet hat und man muß es daher nach dem Geſchmacke entſcheiden. Dann drücke den Citronenſaft über den Zucker aus und preſſe den Zucker und den Saft beſonders gut unter einander, denn die Güte und der feine Wohlgeſchmack des Punſches, hängt hauptſächlich davon ab, daß das Reiben und Miſchen gehörig von Statten gehe. Dann miſche mit dieſem ſiedendes Waſſer ſehr gut zuſammen (weiches Waſſer iſt das beſte), bis das Ganze ziemlich kühl iſt. Wenn dieſe Miſchung, die man nun Sorbet nennt, nach Geſchmack iſt, ſo nimm Branntwein und Rum zu gleichen Quantitäten und gieße ſie daran, indem das Ganze abermals gut unter einander gemiſcht wird. Die Quantität der geiſtigen Flüſſigkeiten muß ſich nach dem Geſchmacke bedingen, zwei gute Citronen reichen in der Regel hin, um drei Maß Punſch zu bereiten, einſchließlich drei Schoppen geiſtiger Flüſſigkeit, nebſt einem halben Pfund Zucker; doch dieß hängt ſehr von dem Geſchmacke und von der Stärke des geiſtigen Getränkes ab.

Da das Fleiſch der Citronen manchen Perſonen zuwider iſt, ſo kann man den Sorbet ſeihen, ehe man die Flüſſigkeit hinzu gießt. Manche ſeihen

Digitized by Google

die Citronen, ehe ſie den Zucker hinein legen, dieß iſt aber unpaſſend; da, wenn man das Fleiſch und den Zucker gehörig mit einander vermiſcht, dieß ſehr zu Erhöhung des Wohlgeſchmackes vom Punſche beiträgt.

Wenn man blos Rum nimmt, ſo macht etwa drei Viertelſchoppen Porter den Punſch milder, und ſelbſt wenn man Rum und Branntwein anwendet, macht ihn der Porter reicher und für Viele anſehnlich wohlſchmeckender.

NB. Dieſe Vorſchrift iſt bisher noch nie gedruckt worden, ſie hat ſich aber unter den Bekannten der Verfaſſerin viele Bewunderer erworben. Man kann ſich beim Miſchen unmöglich zu viele Mühe geben und darf nie vergeſſen, dieß außerordentlich gut zu thun, damit alle die verſchiedenen Artikel ſich durchgängig aufs genaueſte mit einander vermengen.

Verder, oder Milchpunſch.

Schäle ſechs Pomeranzen und ſechs Citronen ſo dünn als möglich und reibe ſie hernach mit Zucker ab, um deren Wohlgeſchmack zu erlangen. Lege die Schalen vierundzwanzig Stunden lang in eine Flaſche Rum oder Branntwein und pfropfe dieſe zu. Drücke die Früchte über zwei Pfund Zucker aus und gieße drei Maß Waſſer und drei Schoppen friſche Milch ſiedend heiß daran, rühre den Rum darein und filtrire es durch einen Filtrirſack, bis es vollkommen klar iſt. Fülle es unmittelbar in Flaſchen und pfropfe dieſe zu.

Norfolkpunſch.

Lege in zwölf Maß Franzbranntwein die Schalen von dreißig Citronen und von dreißig Pomeranzen, ſo dünn geſchält, daß nicht das geringſte Weiße daran bleibt. Laß' ſie zwölf Stunden lang darin liegen. Halte achtzehn Maß kaltes Waſſer bereit, das gekocht hat, thue darein fünfzehn Pfund doppelt raffinirten Zucker und wenn es gut unter einander gemiſcht, gieße es über den Branntwein und die Schalen, und drücke den Saft von den Pomeranzen und von vierundzwanzig Citronen darein aus, miſche es gehörig, dann ſeihe es durch ein ſehr feines Haarſieb in ein ſehr reines Faß, in dem Branntwein war, und gieße ſechs Schoppen friſche Milch daran. Rühre es gut um und ſpunde das Faß feſt zu, laß' es ſechs Wochen lang in einem warmen Keller ſtehen und fülle dann die Flüſſigkeit in Flaſchen zum Gebrauche, wobei mit großer Sorgfalt darauf zu ſehen iſt, daß die Flaſchen vollkommen rein und trocken und die Pfröpfe von der beſten Qualität ſeien, auch feſt eingeſteckt werden. Dieſer Punſch hält ſich viele Jahre lang und wird durch das Lagern um deſto beſſer.

Eine andere Art.

Schäle ſechs Citronen und drei bittere Pomeranzen ſehr dünn, drücke den Saft in einen großen Theetopf aus, gieße ſechs Schoppen Branntwein, drei Schoppen weißen Wein und ebenſoviel Milch daran und lege ein und ein Viertelpfund Zucker darein. Miſche es unter einander und laß' es vierundzwanzig Stunden lang zugedeckt ſtehen, filtrire es durch einen Filtrirſack, bis es klar iſt, dann fülle es auf Flaſchen.

Digitized by Google

Shrub von weißen Johannisbeeren.

Schäle die Früchte und bereite ſie in einem Topfe wie zur Gallerte zu, ſeihe den Saft und nimm je ſechs Schoppen davon auf dritthalb Maß Rum und zwei Pfund Lumpenzucker, ſeihe es durch einen Gallerteſack.

Limonade, einen Tag vor dem Bedarfe zu bereiten.

Schäle zwei Dutzend ziemlich große Citronen (Limonen) ſo dünn als möglich, lege die Schalen von acht derſelben in neun Schoppen warmes, aber nicht ſiedendes Waſſer und decke es drei bis vier Stunden lang zu. Reibe etwas guten Zucker auf den Citronen ab, um die Eſſenz herauszuziehen, lege ihn in eine Porzellanſchüſſel und drücke den Saft der Citronen darein aus. Thue anderthalb Pfund guten Zucker daran, dann gieße das Waſſer über Obiges, nebſt zwei Maß ſiedend heiß gemachter Milch, miſche es unter einander und filtrire es durch einen Gallerteſack, bis es vollkommen klar iſt.

Eine andere Art.

Schäle eine Anzahl Citronen, je nach dem Verhältniſſe der Menge, die man bedarf, gieße warmes Waſſer an die Schalen, aber es iſt mehr Saft nöthig, als man Citronen zum Schälen bedarf. Während man dieſe einweichen läßt, koche Zucker und Waſſer zu einem guten Syrup mit einem ſtark geſchlagenen Eiweiß, wenn er aufkocht, gieße ein wenig kaltes Waſſer darein, ſetze ihn abermals zum Feuer und wenn er wieder aufkocht, nimm die Pfanne weg und laß' den Syrup ſich ſetzen. Iſt irgend ein Schaum vorhanden, ſo ſchöpfe ihn ab und gieße den Syrup klar von dem Bodenſatze an das Waſſer, in dem die Schalen einweichten und an den Citronenſaft, rühre es um und koſte es und thue noch ſo viel Waſſer daran, als nöthig iſt, um eine ſehr reiche Limonade zu bereiten. Befeuchte einen Filtrirſack, drücke ihn trocken aus, dann ſeihe die Flüſſigkeit durch, die ungewöhnlich gut iſt.

Limonade, die den Geſchmack und das Ausſehen von Gallerte hat.

Schäle zwei bittere Pomeranzen und ſechs Citronen ſo dünn als möglich und lege ſie vier Stunden lang in drei Schoppen warmes Waſſer. Koche fünf Viertelpfund Zucker in fünfthalb Schoppen Waſſer und ſchäume es ab. Thue die beiden Flüſſigkeiten an den Saft von ſechs Apfelſinen und von zwölf Citronen, rühre Alles gut um und laß' es durch einen Filtrirſack laufen, bis es klar iſt. Dann thue ein wenig Pomeranzenwaſſer daran, wenn man den Geſchmack liebt und wenn es nöthig iſt, noch mehr Zucker. Es hält ſich gut, wenn es gehörig zugepfropft wird.

Himbeereſſig.

Lege ein Pfund ſchöne Himbeeren in eine Porzellanſchüſſel und gieße drei Schoppen vom beſten weißen Weineſſig darüber, am folgenden Tage ſeihe die Flüſſigkeit an ein Pfund friſche Himbeeren, wiederhole am nächſten Tage daſſelbe, aber zerdrücke die Früchte nicht, ſondern laß' blos den Saft ſo gut als möglich davon ablaufen.

Digitized by Google

Melkerei und Geflügelhof.

Melkerei (Käſerei).

In der Regel ſind die Dienſtboten jeder Landesgegend mit der beſten Behandlungsweiſe der Butter und des Käſes der betreffenden Gegend bekannt, dennoch mögen folgende Winke nicht verwerflich ſein, um auch die Hausfrauen einigermaßen davon zu unterrichten.

Bemerkungen über die Behandlung der Kühe ꝛc.

Die Kühe erfordern eine ſorgfältige Behandlung; wenn ihre Zitzen wund ſind, ſo muß man ſie zwei Mal täglich in warmem Waſſer einweichen und entweder mit erweichender Salbe oder mit Branntwein mit Waſſer vermiſcht behandeln. Im erſten Falle iſt große Reinlichkeit nothwendig. Die Milch muß über dieſe Zeit den Schweinen gegeben werden.

Wenn die Milch in die Melkerei gebracht wird, ſo muß ſie geſeihet und in reine Töpfe geleert werden und zwar Winters unmittelbar, Sommers aber nicht, bevor ſie abgekühlt iſt. Weißes Irdengeſchirr verdient den Vorzug, da das rothe porös iſt und nicht ſo durchaus erwärmt werden kann.

In einer Melkerei muß der Reinlichkeit die größtmögliche Sorgfalt zugewandt werden, alle Geräthſchaften, Bänke, Tiſche und der Boden ſind vollkommen reinlich zu erhalten und über alle Theile muß ſehr oft kaltes Waſſer gegoſſen werden. Es müſſen vor den Fenſtern Läden angebracht ſein, um die Sonne und die warme Luft abzuhalten. Wenn man Fleiſch in einer Melkerei aufhängt, ſo verdirbt die Milch.

Die Kühe ſind zu einer regelmäßigen und frühen Tagesſtunde zu melken und die Euter ganz zu leeren, ſonſt nimmt die Menge ab. Die Menge der Milch hängt von vielen Urſachen ab, wie von der Güte, Abkunft und Geſundheit der Kuh, der Weide, der Länge der Zeit vom Kalben, davon, daß reichlicher Vorrath an friſchem Waſſer in dem Felde vorhanden iſt, wohin ſie auf die Weide getrieben wird ꝛc. Ein Wechſel mit der Weide iſt ſehr förderlich. Wenn man die Kühe zwei bis drei Wochen vor dem Kalben beſonders gut füttert, ſo geben ſie hernach deſto reichlicher Milch.

Zur Käſebereitung ſollten die Kühe zwiſchen Mariä Verkündigung und dem Monat Mai kalben, damit man um dieſe Zeit eine größere Menge Milch bekomme, in Herrenfamilien aber ſollten ein Paar im Auguſt oder September kalben, damit man im Winter gehörigen Vorrath habe. Bei guten Weiden beträgt das Milcherzeugniß in einer Melkerei im Durchſchnitte ungefähr ſieben Maß täglich von jeder Kuh, von Mariä Verkündigung an bis Michaelis und von da an bis Weihnachten täglich etwa dritthalb Maß. Die Kühe von guter Zucht bleiben ergiebige Milchkühe bis zum vierzehnten oder fünfzehnten Jahre.

Will man ein Kalb aufziehen, ſo muß es längſtens nach einer Woche von der Kuh weggebunden werden, ſonſt macht es viele Beſchwerde, weil es ſchwer hält, es daran zu gewöhnen, Milch aus einem Topfe zu trinken. Man nehme es Morgens von der Kuh und laſſe es bis zum folgenden Morgen ohne Futter, dann wird es, weil es hungerig geworden, ohne

Anſtand trinken. Abgerahmte Milch und friſche Molken, gerade ſo warm, wie friſche gemolkene Milch, muß man dem Kalbe zwei Mal täglich in der erforderlichen Menge geben. Wenn die Milch rar iſt, ſo thut es auch dünner Haferſchleim mit Milch. Im Anfange muß man das Kalb blos bei Tag heraus laſſen und es Abends und Morgens füttern.

Wenn die Familie abweſend iſt, oder man nicht viel Rahm nöthig hat, ſo wird eine ſorgfältige Milchmagd die Gelegenheit ergreifen, für den Wintervorrath zu ſorgen, ſie muß ein Rechnungsbuch führen oder es führen laſſen, um den Ertrag einer jeden Woche aufzuſchreiben und die eingemachte Butter (oder das Schmalz) notiren. Das Gewicht, welches einen Topf faßt, ſollte in der Töpferei an demſelben bezeichnet werden. In einem andern Theile des Buches muß ſie den Stand des Geflügelhofes und den wöchentlichen Verbrauch aufzeichnen.

Bemerkungen hinſichtlich des Käſes.

Dieſer wohlbekannte Artikel iſt nach der Weide, auf der die Kühe gehen, oder überhaupt nach dem Futter, mit dem ſie gefüttert werden, verſchieden. Die Verſchiedenheit der Bereitungsweiſe trägt ebenfalls ein Anſehnliches bei und man wird einen guten oder ſchlechten Käſe der betreffenden Art bekommen, je nachdem deſſen Bereitung gewandten oder ungewandten Händen übertragen iſt, dennoch hängt immer Vieles von dem erſterwähnten Umſtande ab. Ein und daſſelbe Land ergibt ſelten ſehr gute Butter und beſonders guten Käſe, allein gehörige Sorgfalt kann doch wenigſtens bewirken, daß der eine ziemlich gut wird, während der andere durch ſeine Vortrefflichkeit ſich auszeichnet.

Wenn das eine Produkt nicht ſo gut iſt, als das andere, ſo kann durch Aufmerkſamkeit und Veränderung der Verfahrungsweiſe das Geringere weſentlich verbeſſert werden. Es herrſcht in der Regel nur zu viel Vorurtheil hinſichtlich althergebrachter Gebräuche unter den in einer Melkerei angeſtellten Leuten, um ſie zu beſtimmen, dieſe fahren zu laſſen und ihnen neue empfehlen zu können, dieß erfordert daher die beſondere Aufſicht des Vorgeſetzten. Ein Gutsbeſitzer hat die Koſten nicht geſcheut, ſich Kühe aus den verſchiedenen Gegenden Englands zu verſchaffen, die wegen ihrer guten Käſe berühmt ſind und das Ergebniß war, daß er ſo guten Käſe zu Stande brachte, daß er nicht im Geringſten hinter denen von Cheſhire, Glouceſter, Nord-Wiltſhire, Chedder und vielen andern guten Sorten zurückblieb. Da nun die Kühe hier alle auf ein und demſelben Gute ſich befinden, ſo ſcheint daraus hervorzugehen, daß die Bereitungsart die Haupturſache von der Verſchiedenheit des Wohlgeſchmackes ſein müſſe, außerdem hängt auch Vieles von der Größe der Laibe und der Art, ſie aufzubewahren, ab.

Käſe, der auf demſelben Gute von neugemolkener, abgeſchäumter oder vermiſchter Milch bereitet worden, iſt nicht allein an Fettigkeit, ſondern auch an Wohlgeſchmack weſentlich verſchieden. Wem daher in einer Herrenfamilie die Aufſicht obliegt, der muß in Erwägung ziehen, auf welche Weiſe die Behandlung zum größten Nutzen vorzunehmen ſei. Selbſt von wenigen Kühen kann geſchätzter Käſe bei mittelmäßiger Weide erlangt werden, wenn man das Ganze von zwei Theilen Milch nimmt und die

Dicke des Faſſes mit der Quantität im Einklange ſteht, ſtatt daß man ein breites und flaches dazu nimmt, weil der Käſe im erſtern viel mürber wird. Die Zugabe von einem Pfunde friſcher Butter von guter Qualität verurſacht, daß der Käſe von einem Gute, das einen magern Boden hat, eine von dem ſehr verſchiedene Qualität erlangt, die früher auf demſelben erzeugt wurde.

Einige Käſe auf dieſe Art bereitet, wenn die Witterung nicht ſehr heiß iſt und wenn die Kühe in vollem Futter ſtehen, geben eine ſehr vortheilhafte Speiſe für den Gaſttiſch. Käſe zum gewöhnlichen Hausbrauche kann man ſehr gut mit zwei Theilen abgerahmter und einem Theile friſch gemolkener Milch bereiten, oder bei gutem Boden, von der abgerahmten Milch allein.

Käſelab zu bereiten, um die Milch gerinnen zu laſſen.

Nimm den Magen aus einem Kalbe, gleich nachdem es geſchlachtet, und reibe ihn innen und außen mit Salz ein, nachdem er von dem Lab gereinigt iſt, den man ſtets darin findet. Laß' ihn einige Stunden lang trocknen, dann nähe ihn, mit zwei guten Händen voll Salz darin, zu, oder ſtecke ihn, gut geſalzen, an einen Stock, oder halte ihn in dem Salze feucht und weiche ihn ein, was durch friſches Waſſer über und über geſchehen wird.

Eine andere Art.

Reinige den Magen wie vor, am folgenden Tage nimm ſechs Schoppen friſches Quellwaſſer und lege darein eine Hand voll Hagedornknoſpen, ebenſoviel Hagebutten, gleichviel Roſenblätter, einen Zimmtſtengel, vierzig Gewürznelken, vier Blättchen Muskatenblüthe, einen Majoranſtengel und zwei große Eßlöffel voll Salz. Laß' dieß gelinde auf vierthalb Schoppen Waſſer einkochen, ſeihe es ab und wenn es nur noch milchwarm iſt, gieße es über den Magen. Schneide eine Citrone darein auf, laß' es zwei Tage lang ſtehen, ſeihe es abermals und fülle es auf Flaſchen zum Gebrauche. Es hält ſich wenigſtens ein ganzes Jahr lang gut und hat einen ſehr feinen Wohlgeſchmack. Man kann an das Obige jedes beliebige Gewürzkraut thun. Es muß ziemlich geſalzen, darf aber nicht zur Pökelbrühe werden. Ein wenig davon reicht hin, um eine Milch gerinnen zu machen. Salze den Magen abermals ein paar Wochen lang ein und trockne ihn auf quer ausgeſpannten Stäben, dann iſt er wieder ſo ſtark als je. Bewahre ihn an keinem warmen Orte auf, wenn er trocken iſt.

Käſe zu bereiten.

Gieße die Milch in eine große Kufe und wärme ſie theilweiſe, bis ſie einen Wärmegrad erreicht hat, der friſch gemolkener Milch ganz gleich iſt, wenn man ſie zu warm macht, ſo wird der Käſe zäh. Thue ſo viel Lab darein, als nöthig iſt, um ſie gerinnen zu laſſen und decke ſie zu. Laß' ſie ſtehen, bis ſie vollſtändig geronnen iſt, dann ſtoße das Geronnene mehrere Male mit der Rahmſchüſſel hinab und laß' es ſich abſondern, halte es aber immerfort bedeckt. Es gibt zweierlei Verfahrungsweiſen, um die geronnene Milch zu zerbrechen und es offenbart ſich auch ein Unterſchied im Geſchmacke des Käſes, je nachdem die eine oder andere angewendet wird. Die eine

beſteht darin, die geronnene Milch ſehr ſachte mit den Händen an der Seite der Kufe aufzuhäufen, indem man die Molken durch die Finger abfließen läßt, bis ſie gänzlich gereinigt iſt und dieſe abſchöpft, ſowie ſie ſich anſammeln. Nach der andern Verfahrungsweiſe ſammelt man die Molken dadurch, daß man die geronnene Milch zerbricht, dieſe letzte Methode beraubt ſie vieler Fetttheile und iſt daher weniger geeignet.

Stelle das Faß auf eine Leiter über der Kufe und fülle es mit der Rahmkelle mit geronnener Milch, drücke dieſe feſt mit der Hand und thue mehr hinzu, wenn ſie ſinkt, ſchließlich muß ſie zwei Zoll hoch über dem Rande gelaſſen werden. Ehe das Käſefaß gefüllt wird, muß man das Käſetuch auf den Boden legen, und wenn es voll iſt, glatt über alle Seiten herziehen.

Zum Einſetzen des Käſes gibt es ebenfalls zweierlei Verfahrungsweiſen, die eine, indem man das Salz unter die geronnene Milch miſcht, ſo lange dieſe in der Kufe iſt, nachdem die Molken abgeſchöpft; die andere, indem man es in das Faß ſchüttet und die geronnene Milch mit ihm in Stücke zerbröckelt, nachdem das erſtere die letztere mittelſt Drückens mit der Hand getrocknet hat. Das erſte Verfahren ſcheint aus manchen Rückſichten das beſſere, doch nicht aus allen und man muß ſich deßhalb durch den in der betreffenden Gegend üblichen Gebrauch beſtimmen laſſen. Lege ein Bret unter oder auf das Faß und ſtelle es in die Preſſe, nach zwei Stunden nimm es heraus und lege ein friſches Käſetuch darum, preſſe den Käſe abermals acht bis neun Stunden lang, dann ſalze ihn durchaus und lege ihn wieder in das Faß und laß' ihn vierzehn bis ſechzehn Stunden lang in der Preſſe, ſorge, daß die zuletzt bereiteten Käſe unterliegen. Ehe man ſie das letzte Mal in das Faß legt, ſchäle die Ränder ab, wenn ſie nicht glatt ausſehen. Das Faß muß an den Seiten und am Boden Oeffnungen haben, damit alle Molken ablaufen können. Lege reine Breter darauf und darunter, wechsle mit ihnen und brühe ſie.

Käſe unverſehrt aufzubewahren.

Waſche ihn in warmen Molken, wenn welche zu haben ſind, wiſche ihn ein Mal monatlich ab und hebe ihn in einer Raufe auf. Wenn man ihn reif werden laſſen will, ſo wird dieß ein feuchter Keller befördern. Wird ein ganzer Käſelaib angeſchnitten, ſo muß die größere Quantität innen mit Butter beſtrichen und die äußere abgewiſcht werden, wenn er ſich gut halten ſoll. Um den in täglichem Gebrauche befindlichen Käſe feucht zu erhalten, winde ein reines Tuch in kaltem Waſſer aus und wickele den Käſe darein, wenn er von der Tafel kommt. Trockenen Käſe kann man vortheilhaft gebrauchen, um ihn über Maccaroni zu reiben. Dieſe Bemerkungen haben zum Zwecke, obige Artikel weniger koſtſpielig zu machen, da in den meiſten Familien, wo ſie gebraucht werden, ſonſt viel zu Grunde geht.

Salbeikäſe.

Stoße die Knoſpen von jungem rothem Salbei, nebſt einigen Spinatblättern, in einem Mörſer und preſſe den Saft aus, miſche ihn mit dem Lab in der Milch mehr oder weniger, je nachdem man Farbe oder Geſchmack deſſelben liebt, wenn die Milch geronnen, zerdrücke ſie ſachte und lege ſie

in das Faß, bis ſie zwei Zoll über daſſelbe gepreßt iſt. Preſſe den Käſe acht bis zehn Stunden lang, ſalze ihn und wende ihn jeden Tag um.

Rahmkäſe.

Thue drei Maß Nachmilch, d. h. das Letzte von der Milch, mit zwei Eßlöffeln voll Lab zuſammen. Wenn die Milch geronnen iſt, ſtoße ſie mit der Rührſchüſſel zwei oder drei Mal zuſammen, aber nur, um ſie zu zerbrechen. Laß' ſie zwei Stunden lang ſtehen, dann breite ein Käſetuch über ein Sieb aus, thue die geronnene Milch darauf und laß' die Molken ablaufen, zerdrücke die geronnene Milch ein wenig mit der Hand, bringe ſie in ein Faß und lege ein Zweipfundgewicht darauf. Laß' den Käſe zwölf Stunden lang ſtehen, dann nimm ihn heraus und umbinde ihn mit einer Binde. Wende ihn alle Tage von einem Brete auf ein anderes, bis er trocken iſt, bedecke ihn mit Neſſeln, oder reinen Ampferblättern und lege ihn zwiſchen zwei Zinnteller zum Reifen. Wenn die Witterung warm iſt, ſo wird er in drei Wochen fertig ſein.

Eine andere Art.

Mache einen Keſſel voll Waſſer ſiedend, dann gieße in eine Pfanne drei Maß friſche Milch, anderthalb Maß kaltes und anderthalb Maß warmes Waſſer, wenn dieß gehörig erwärmt iſt, ſo thue ſo viel Lab darein, daß es in zwanzig Minuten gerinnt, ſowie ein Stückchen Zucker. Nachdem es geronnen, ſtoße die Rührſchüſſel drei bis vier Mal darein und laß' ſie auf der geronnenen Milch. Nach ein paar Stunden ſchöpfe dieſe in das Faß, ohne ſie anzurühren, lege ein Zweipfundgewicht darauf, wenn die Molken abgelaufen und das Faß trocken iſt.

Noch eine andere Art.

Thue ſo viel Salz an eine Maß rohen Rahm, um ihn zu würzen, rühre ihn gut um und gieße ihn in ein Sieb, in dem ein Käſetuch, drei bis vier Mal zuſammengelegt, auf dem Boden ausgebreitet worden. Wenn der Käſe hart wird, ſo bedecke ihn mit Neſſeln und einem Zinnteller.

Binſenrahmkäſe (Backſteinkäſe).

Thue an drei Schoppen friſchen Rahm anderthalb Schoppen friſche Milch, die ſo viel erwärmt worden, um den Rahm gehörig warm zu machen, ein Stückchen Zucker und ein wenig Lab.

Stelle dieß an das Feuer, bis es gerinnt, fülle es in ein aus Weizenſtroh oder Binſen in Geſtalt eines Backſteines geflochtenes Gefäß. Halte zwei flachgeflochtene viereckige Stroh- oder Binſenplatten bereit und bedecke das Gefäß unten und oben damit. Am folgenden Tage nimm den Käſe heraus und laß' ihn reifen, wie oben. Ein Halbpfundgewicht reicht zum Beſchweren hin.

Eine andere Art.

Nimm anderthalb Schoppen ſehr dicken ſauern Rahm ab, bedecke zwei Teller mit einer Serviette und gieße in jedes die Hälfte, laß' es zwölf Stunden lang ſtehen, dann bringe es auf eine friſche Serviette in Einen Teller und bedecke es damit, dieß muß alle zwölf Stunden wiederholt wer-

19

Digitized by Google

den, bis man findet, daß der Käſe anfängt, trocken zu werden, dann laß' ihn mit Nußblättern reifen, nach zehn Tagen wird er fertig ſein.

Friſche Neſſeln, oder zwei Zinnteller reifen den Rahmkäſe ſehr gut.

Bemerkungen über die Butter.

Es gibt keinen Gegenſtand des Hausbedarfes, der mehr im Gebrauche von größerer Verſchiedenheit in der Güte, deſſen mehr oder minder gute Eigenſchaft von bedeutenderm Einfluſſe und bei dem Sparſamkeit nothwendiger iſt, als dieſer. Die Süßigkeit der Butter leidet dadurch nicht Noth, wenn der Rahm ſauer wird, aus dem man ſie bereitet. Wenn die Kühe mit Rüben oder Kohl gefüttert werden, ſo iſt der Geſchmack ſehr unangenehm und man hat die folgenden Verfahrungsweiſen mit Nutzen verſucht, um dieß zu verhüten:

Wenn die Milch in die Gefäße geſeiht wird, ſo nimm auf je vierzehn und ein halb Maß dritthalb Maß ſiedendes Waſſer, oder löſe zwei Loth Salpeter in anderthalb Schoppen Quellwaſſer auf und thue drei Achtelſchoppen davon an je ſechs und dreißig Maß Milch, oder behalte beim Buttern drei Achtelſchoppen von dem ſauern Rahm zurück und thue ihn in einen gut ausgebrühten Topf, in dem der nächſte Rahm zu ſammeln iſt, rühre dieß gut um und verfahre ſo mit jeder neuen Zuthat.

Butter zu bereiten.

Während des Sommers rahme die Milch ab, ſo lange die Sonne die Melkerei nicht erwärmt hat, in dieſer Jahreszeit muß man ſie vierundzwanzig Stunden lang vor dem Abrahmen ſtehen laſſen und achtundvierzig im Winter. Stelle den Rahmtopf in einen ſehr kalten Keller, wenn die Melkerei nicht noch kälter iſt. Kann man nicht jeden Tag buttern, ſo gieße den Rahm in ausgebrühte friſche Töpfe um, unterlaß aber niemals, wenigſtens zwei Mal in der Woche zu buttern. Wo möglich ſtelle das Butterfaß in den Luftzug und wenn es kein Rührfaß iſt, ſetze es zwei Fuß tief in eine Kufe mit Waſſer, dieß wird der Butter Feſtigkeit geben. Iſt die Butter gekommen, ſo gieße die Buttermilch ab und lege die Butter in ein friſch ausgebrühetes irdenes Gefäß oder in Kufen, die in kaltem Waſſer gelegen. Gieße Waſſer daran und laß' ſie liegen, damit ſie einige Härte erlange, ehe ſie verarbeitet wird; dann wechsle das Waſſer und klopfe ſie mit flachen Bretern ſo vollſtändig, daß nicht der geringſte Geſchmack von Buttermilch zurückbleibt und daß das Waſſer, das oft gewechſelt werden muß, ganz rein in Farbe iſt. Dann verarbeite etwas Salz darein, wäge ſie und mache ſie in Formen, lege ſie in kaltes Waſſer in einen irdenen Topf mit Deckel, wo möglich von dem gelben Geſchirre. Dadurch erlangt man ſehr hübſche und kühle Butter beim heißeſten Wetter. Die Butter erfordert bei warmer Witterung mehr Verarbeitung, als bei kalter, aber nie darf ein Theilchen Buttermilch, oder ein ſaurer Geſchmack daran bleiben, wie dieß zuweilen der Fall iſt.

Butter aufzubewahren.

Nimm zwei Theile vom beſten Kochſalz, einen Theil guten Hutzucker und einen Theil Salpeter, ſtoße Alles *wohl* zuſammen. Auf ein Pfund durchaus von der Milch gereinigter Butter nimm zwei Loth von dieſer

Zuſammenſetzung, arbeite es gut unter einander und fülle es in einen Topf wenn es feſt und kalt geworden.

So eingemachte Butter hält ſich am beſten, darf aber nicht vor einem Monat gebraucht werden. Man muß ſie ferne von der Luft halten und bewahrt ſie am beſten in ſehr gut glaſirtem Irdengeſchirr, das je zehn bis fünfzehn Pfund hält.

Die beſte Art, Butter für den Winter aufzubewahren.

Iſt die Butter zubereitet worden, wie oben vorgeſchrieben, ſo nimm zwei Theile vom beſten Kochſalz, einen Theil guten Hutzucker und einen Theil Salpeter, gut unter einander geſtoßen und vermiſcht. Von dieſer Zuſammenſetzung nimm zwei Loth auf ein Pfund Butter und verarbeite es in eine Maſſe. Preſſe es in die Töpfe, wenn die Butter kühl geworden; das Reiben, obwohl ſie nicht mit den Händen berührt werden, macht ſie weich. Die Töpfe ſollten je zehn bis zwölf Pfund halten. Lege etwas Salz darauf, und wenn dieſes ſich in Brühe verwandelt hat und die Butter nicht ganz davon bedeckt iſt, ſo thue etwas ſcharfes Salz und Waſſer hinzu. Man braucht ſie dann blos vor dem Staube zu bedecken.

Rahm zu Molkenbutter zuzubereiten.

Laß' die Molken einen Tag und eine Nacht ſtehen, rahme ſie ab und fahre ſo fort, bis man genug hat, dann ſiede ſie und gieße ſie in ein oder zwei Töpfe mit kaltem Waſſer. Wenn der Rahm emporſteigt, ſchöpfe ihn ab, bis keiner mehr kommt, dann buttere ihn. Wo man Käſe von friſcher Milch täglich bereitet, da kann Molkenbutter zum gewöhnlichen und augenblicklichen Gebrauche mit Vortheil benützt werden.

Rahm zu brühen, wie es in Weſtengland üblich iſt.

Laß' die Milch im Winter vierundzwanzig Stunden lang, im Sommer wenigſtens zwölf Stunden lang ſtehen, dann ſtelle den Milchtopf auf einen warmen Herd, wenn einer da iſt, wo nicht, ſo ſetze ihn in einen weiten Meſſingkeſſel mit warmem Waſſer, der groß genug iſt, um den Topf zu faſſen. Er muß über dem Feuer bleiben, bis er ganz warm iſt, darf aber unter keinen Umſtänden ſieden, oder es wird anſtatt Rahm Schaum auf der Milch entſtehen. Man wird es daran erkennen, ob die Milch genug erwärmt, wenn die Wellen auf der Oberfläche dick ausſehen und ein Ring um den Topf ſich verbreitet, der ſo groß iſt wie der Boden. Die zum Brühen des Rahmes erforderliche Zeit hängt von der Größe des Topfes und von der Hitze des Feuers ab, je gelinder die letzte, deſto beſſer. Bringe den Topf nach dem Brühen in die Melkerei zurück und rahme ihn am folgenden Tage ab. Bei kaltem Wetter kann man ihn ſechs und dreißig Stunden lang ſtehen laſſen.

In Devonſhire wird die Butter gewöhnlich aus Rahm gemacht, der auf dieſe Weiſe bereitet worden, und wenn man ſie gehörig behandelt, wird ſie ſehr feſt.

Buttermilch.

Sie iſt, von ſüßem Rahme bereitet, eine köſtliche und ſehr geſunde Speiſe. Wer ſaure Buttermilch liebt, findet dieſe noch leichter und ſie wird für Schwindſüchtige noch wohlthätiger gehalten.

Wenn die Buttermilch nicht ſehr ſauer, ſo iſt ſie auch gut anſtatt Rahm zu Früchten zu ſpeiſen, nachdem man ſie mit weißem Zucker verſüßt und ein klein wenig Milch daran gemiſcht hat. Gleicherweiſe kann man ſie ſtatt deſſelben zu Kuchen und Reispuddings nehmen, und es iſt natürlich immer haushälteriſcher zu buttern, ehe der Rahm zu alt geworden, ausgenommen, wenn man die Milch zum Futter für Ferkel beſtimmt.

Milch und Rahm aufzubewahren.

Bei warmer Witterung, wo es ſchwer hält, Milch vor dem Sauerwerden zu bewahren und den Rahm zu verderben, kann man ſie vollkommen ſüß erhalten, wenn man die friſch gemolkene Milch ſehr gelinde brüht, ohne ſie zu ſieden und ſie in der irdenen Schüſſel oder dem Topfe ſtehen läßt, worin ſie gebrüht worden. Dieſes Verfahren wird in Devonſhire befolgt, und zu Butter, ſowie zum Kaffee, Thee ꝛc. kann man in kleinen Quantitäten ebenſo damit verfahren. Bereits abgeſchöpfter Rahm kann vierundzwanzig Stunden lang aufbewahrt werden, wenn man ihn ohne Zucker brüht, und wenn man ſo viel geſtoßenen Lumpenzucker daran thut, um ihn ziemlich ſüß zu machen, ſo wird er ſich zwei Tage lang gut halten, wenn er an einen kühlen Ort geſtellt wird.

Rahmſyrup

kann wie vor aufbewahrt werden, wenn man fünf Viertelpfund Zucker auf anderthalb Schoppen vollkommen friſchen Rahm nimmt, laß' ihn zwei bis drei Stunden lang an einem kühlen Orte ſtehen, dann gieße ihn in Fläſchchen, die zwei bis vier Loth halten und pfropfe ſie feſt zu. Auf dieſe Weiſe hält er ſich mehrere Wochen lang und wird ſich auf Reiſen ſehr nützlich erproben.

Gallino geronnene Milch und Molken, auf italieniſche Art.

Nimm eine Anzahl von den rauhen Häuten, welche den Magen der Trut- und Haushühner umgeben, reinige ſie von den Kieſeln, die ſie enthalten, reibe ſie gut mit Salz ein und hänge ſie zum Trocknen auf. Dieß gibt eine zartere und ſchmackhaftere geronnene Milch als gewöhnliches Lab. Will man davon Gebrauch machen, ſo brich einige Stückchen von der Haut ab und gieße ein wenig ſiedendes Waſſer darüber, nach acht bis neun Stunden kann man die Brühe gebrauchen, wie das Lab.

Butter auf dem Markte zu wählen.

Wenn es geſalzene Butter iſt, ſtoße ein Meſſer darein und rieche daran nachdem es herausgezogen, iſt der Geruch nur ein wenig ranzig oder widerlich, ſo iſt ſie ſchlecht. Da die Butter zu verſchiedenen Zeiten bereitet wird, ſo werden die Lagen in den Fäſſern ſehr verſchieden ſein und man wird nicht leicht an die guten kommen, wenn man nicht die Reifen abnimmt und die Butter zwiſchen den Dauben koſtet. Friſche Butter muß gleich einem Blumenſtrauße riechen und durchaus von gleicher Farbe ſein, hat ſie einen ſauern Geruch, ſo iſt ſie nicht gehörig gewaſchen worden, iſt ſie äderig und offen, ſo iſt ſie wahrſcheinlich mit einer ältern oder geringern vermiſcht worden.

Digitized by Google

Geflügelhof.

Behandlung der Hühner.

Wenn man ſchöne Hühner haben will, ſo iſt es nothwendig, eine gute Brut zu wählen und ihnen die gehörige Sorge zu ſchenken. Man muß ſich freilich in der Wahl nach dem Geſchmacke leiten laſſen, doch iſt es immer wünſchenswerth, eine ſchöne große Gattung zu haben. Die ſchwarzen ſind ſehr ſaftig, aber nicht ſo entſprechend zum Sieden, da ihre Füße dieſelbe Farbe haben. Man muß die Hühner ſo viel als möglich zu derſelben Stunde und an demſelben Orte füttern. Kartoffeln in der Schale in ein wenig Waſſer geſotten, dann aufgeſchnitten und entweder mit abgerahmter Milch angefeuchtet, oder auch nicht, bilden eines der beſten Futter. Truthühner und Haushühner gedeihen dabei auffallend. Die Milch darf aber nicht ſauer ſein.

Das beſte Alter, um eine Henne zum Brüten zu ſetzen, iſt vom zweiten bis zum fünften Jahre und man muß ſich die Hennen merken, die am beſten brüten, die aber, die nicht feſt ſitzen bleiben und ſorglos gegen ihre Jungen ſind, zum Legen behalten. Man muß jedoch den Thieren die Gerechtigkeit wiederfahren laſſen, daß es nur wenige Beiſpiele gibt, daß ſie ihre Jungen vernachläßigen.

Die Hennen ſitzen zwanzig Tage. Man muß ſowohl zum Legen als zum Brüten paſſende Plätze auswählen. Wenn man das Hühnerhaus nicht gehörig vor dem Marder 2c. ſichert, ſo werden die Eier ausgeſaugt und das Geflügel umgebracht.

Gewöhnlich gibt man ſolchen Hennen den Vorzug, welche Schöpfe auf den Köpfen haben, ſolche, die krähen, hält man nicht für vortheilhaft. Einige hübſche junge Hühner ſollte man jedes Jahr nachziehen, um einen Grundſtock von guten Bruthennen zu erhalten, durch dieſe Sorgfalt und durch Entfernung ſchlechter Leghennen und ſorgloſer Zuchthennen behält man immer eine gute Brut.

Man muß die Hennen eine Zeit lang legen laſſen, ehe man ſie zum Brüten ſetzt, was vom Ende Februar an bis zum Anfange des Mai geſchehen muß. So lange die Hennen legen, müſſen ſie gut gefüttert werden und zuweilen mit Hafer.

Man kann den ganzen Sommer über Hühner ausbrüten laſſen, aber die ſpäten Bruten erfordern viele Pflege, bis ſie einige Stärke erlangt haben.

Wenn man einer Henne Eier von irgend einer andern Gattung mit einigen von ihren eigenen unterlegt, ſo iſt darauf zu ſehen, daß man ihre eigenen um ſo viele Tage ſpäter unterlege, als ein Unterſchied in der Länge der Zeit ihres Brütens ſtattfindet. Truthühner und Enten ſitzen dreißig Tage. Wähle zum Ausbrüten klare Eier und eine ſolche Zahl, die ſie gehörig bedecken kann. Wenn die Eier ſehr groß ſind, ſo haben ſie zuweilen zwei Dotter und in dieſem Falle wird natürlich keines ausgebrütet. Zehn bis zwölf Eier ſind völlig hinreichend.

Ein Hühnerhaus muß groß und hoch ſein und häufig gereinigt werden,

Digitized by Google

ſonſt nimmt das Ungeziefer ſehr überhand. Während des Brütens dürfen die Hennen jedoch nicht geſtört werden, denn, wenn man ſie erſchreckt, ſo verlaſſen ſie oft ihr Neſt. Wermuth und Raute ſollte reichlich um die Hühnerhäuſer herum gepflanzt werden, vom erſten muß etwas geſotten und auf dem Boden umhergeſtreut werden, der von glatter Erde und nicht gepflaſtert ſein darf. Die Fenſter des Hauſes ſind der aufgehenden Sonne zu öffnen und an der Thüre iſt eine Oeffnung anzubringen, um das kleinere Geflügel aus- und eingehen zu laſſen, die größere Thiere kann man beim Oeffnen der Thüre aus- und einlaſſen. Ein kleines Schiebebret zum Verſchließen der Thüre, wenn das Geflügel aufgeſeſſen, reicht hin, um die kleinern Raubthiere abzuhalten, Verheerungen anzurichten und eine ſtarke Thür mit einem Schloſſe kann einigermaßen verhindern, daß menſchliche Eingriffe geſchehen.

Wenn einige der jungen Hühner lange vor den andern ausſchlüpfen, ſo kann es nothwendig werden, ſie in einem Korbe mit Wolle aufzubewahren, bis die andern aufgebrütet ſind. Den Tag nach dem Ausbrüten gibt man ihnen einige weiße Brodkrumen und kleine, am beſten zerquetſchte Hafergrütze in Milch eingeweicht. Sowie ſie ein wenig erſtarkt ſind, muß man ſie mit geronnener Milch, klein geſchnittenen Käſerinden, oder irgend einem weichen, aber nicht ſauern Futter nähren und ihnen zwei Mal täglich reines Waſſer zu trinken geben. Man halte die Henne unter einem Hühnerkorbe, bis daß die Hühner ſtark genug ſind, um ſie im Freien zu begleiten, was in zwei bis drei Wochen der Fall ſein wird und füttere die Hennen gut.

Das Futter der Hühner gelangt zuerſt in ihren Kropf, wo es erweicht wird und dann erſt in den Magen, der es durch fortwährende Reibung noch mehr zermalmt, was durch kleine Steine erleichtert wird, die man gewöhnlich darin findet und die zur Verdauung des Futters beitragen.

Wenn eine brütende Henne durch Ungeziefer beläſtigt wird, ſo muß man ſie mit einem Abſud von weißen Wolfsbohnen waſchen. Der Pipps der Hühner wird durch das Trinken von unreinem Waſſer oder den Genuß von unreinem Futter verurſacht. Eine weiße dünne Schuppe auf der Zunge iſt das Kennzeichen davon. Reiße die Schuppen mit dem Nagel ab und reibe die Zunge mit etwas Salz, dann wird das Uebel ſich heben.

Man thut gut, wenn man einem auf dem Gute oder im Stalle verwendeten Jungen für jedes Dutzend Eier, das er bringt, ein paar Kreuzer ſchenkt, es liegt dann in ſeinem Intereſſe, darauf zu ſehen, daß ſie nicht abhanden kommen, was Niemand außer einem Menſchen in ſeiner Lage verhindern kann und die Eier ſind dann immer noch wohlfeil genug.

Alte oder junge Hühner in vier bis fünf Tagen fett zu machen.

Stelle Reis mit abgerahmter Milch zum Feuer, aber nur ſo viel, als man in Einem Tage braucht. Laß' es kochen, bis der Reis ganz aufgelaufen iſt, man kann auch ein paar Theelöffel voll Zucker daran thun, es iſt jedoch auch ohne dieſen gut. Füttere ſie drei Mal täglich damit in gewöhnlichen Töpfen und gib ihnen nur ſo viel, um ſie auf ein Mal ganz zu füttern. Wenn man dieſes Futter friſch anmacht, ſo ſtelle die Töpfe zuvor in Waſſer,

damit das Geflügel keine Säure bekomme, was ſie am Fettwerden hinderte. Gib ihnen reines Waſſer, oder die Milch vom Reis zu trinken, je weniger feucht der letztere aber iſt, nachdem er vollkommen eingeweicht, um ſo beſſer iſt es. Durch dieſes Verfahren erlangt das Fleiſch ein reines Weiß, das ihm kein anderes Futter mittheilt, und wenn man in Betracht zieht, wie weit ein Pfund reicht und wie viel Zeit durch dieſe Verfahrungsweiſe erſpart wird, ſo wird man finden, daß ſie nicht theurer iſt, als die Maſt mit Gerſtenmehl oder dergleichen. Das Hühnerhaus muß jeden Tag geſäubert und dem Geflügel ſechzehn Stunden lang, ehe es abgethan wird, kein Futter gegeben werden.

Eier auf dem Markte auszuleſen und ſie aufzubewahren.

Bringe das breite Ende des Eies auf die Zunge, und wenn es ſich warm anfühlt, ſo iſt es friſch. In neu gelegten Eiern findet ſich ein kleiner Zwiſchenraum zwiſchen der Haut und der Schale, die mit Luft gefüllt und an der Spitze dem bloßen Auge wahrnehmbar iſt. Wenn man im Sonnen- oder Kerzenlichte durch ein Ei ſieht, ſo wird es ziemlich klar ausſehen, wenn es friſch iſt. Wenn ſie zittern, ſo ſind ſie nicht friſch.

Die Eier ſind am wohlfeilſten einzukaufen, wenn die Hennen im Frühjahre vor dem Brüten zu legen anfangen, um Faſtnacht und Oſtern werden ſie theure. Man kann ſie friſch aufbewahren, indem man ſie in ſiedendes Waſſer taucht und alsbald wieder herausnimmt, oder, indem man die Schale mit Oel beſtreicht, beide Wege dienen dazu, die Luft abzuhalten, ſie zu durchziehen, oder, indem man ſie auf Geſimſen aufbewahrt, in denen kleine Höhlungen, je um ein Ei zu faſſen, angebracht ſind und ſie jeden Tagen umwendet, oder endlich, indem man ſie dicht in ein Fäßchen packt und mit ſtarkem Kalkwaſſer bedeckt.

Federn.

In Städten kommt das Geflügel in der Regel bereits gerupft auf den Markt, ſo daß die Federn, die man zuweilen von ungepflücktem erlangt, bei Seite geworfen werden, man muß aber die Anordnung treffen, daß ſie in einer Kufe frei von Feuchtigkeit aufbewahrt und wenn ſie getrocknet ſind, in kleinen Quantitäten in Papierdüten gelegt werden, friſche darf man nie zu den trockenen legen, ſonſt verurſachen ſie einen ſchimmeligen Geruch, man muß vielmehr daſſelbe Verfahren mit ihnen beobachten. Nach einigen Monaten kann man ſie zum Füllen von Betten verwenden.

Enten

fangen gewöhnlich im Februar an zu legen. Man muß ihnen die Eier jeden Tag wegnehmen, eines ausgenommen, bis ſie eine Neigung zeigen, ſitzen zu bleiben, dann laſſe man ſie ihnen und ſorge dafür, daß es genug ſeien. Sie erfordern keine beſondere Sorgfalt, ſo lange ſie brüten, ausgenommen, daß man ihnen Futter zu der Zeit gibt, wo ſie herauskommen und darnach ſuchen, auch muß man in mäßiger Entfernung von ihnen Waſſer hinſtellen, damit die Eier nicht Noth leiden, wenn ſie zu lange davon entfernt ſind, um darnach zu ſuchen. Zwölf bis dreizehn Eier ſind genug; in früher Jahreszeit iſt es beſſer, ſie Hennen unterzulegen und dann kann man die jungen Enten ſo lange vom Waſſer abhalten, bis ſie ein

Digitized by Google

wenig erſtarkt ſind, um es zu ertragen, was bei kalter Witterung nicht ſo gut geſchehen kann. Man muß ſie unter Dach halten, beſonders in naſſer Jahreszeit, denn wenn auch Waſſer das natürliche Element für Enten iſt, ſo kommen ſie doch gerne durch Krämpfe um, ſo lange ſie nicht durch Federn dagegen geſchützt ſind.

Man muß die Enten daran gewöhnen, ihr Futter und ihr Nachtlager an einem beſtimmten Orte zu ſuchen, ſonſt entfernen ſie ſich zu weit und verlegen. Orte zum Legen in der Nähe vom Waſſer ſind am vortheilhafteſten, hiezu kann man kleine hölzerne Häuschen errichten, die in der Mitte eine beſondere Abtheilung und an jedem Ende einen Eingang haben. Sie eſſen Alles und wenn man ſie mäſten will, ſo muß man ihnen reichlich, wenn auch rohes Futter geben und in drei Wochen werden ſie fett ſein.

Gänſe

verurſachen weniger Koſten, da ſie ſich gewöhnlich ſelbſt ihre Nahrung auf der Weide ſuchen, beſonders wo ſie Waſſer bekommen können. Die größten werden am meiſten geſucht, ſowie auch die weißen und grauen, die ſcheckigen und dunkelfarbigen ſind nicht ſo gut. In der Regel brüten die Gänſe dreißig Tage lang, bei warmer Witterung iſt es jedoch zuweilen bälder vorüber. Man gebe ihnen reichlich Futter, wie gebrühte Kleie und leichten Hafer, und ſobald die Gänschen ausgeſchlüpft ſind, behalte ſie acht bis zehn Tage lang im Hauſe und füttere ſie mit Gerſtenmehl, Kleie, geronnener Milch ꝛc. Junge Gänſe kann man mit ſechs bis ſieben Wochen zu mäſten beginnen und füttert ſie wie oben. Stoppelgänſe erfordern keine Maſt, wenn ſie den Lauf auf guten Feldern haben.

Truthühner

ſind ſehr zart, wenn ſie jung ſind. Sobald ſie ausgeſchlüpft ſind, ſchiebe ihnen drei Pfefferkörner den Hals hinab. Sie erfordern viele Pflege, wenn man ſie gut aufziehen will, denn die Henne iſt ſo ſorglos, daß ſie mit einem einzigen Hühnchen umhergeht und ſich um die übrigen gar nichts kümmert, oder gar auf ihnen herumtritt und ſie umbringt. Truthühner ſind gewaltige Eſſer und man muß ihnen daher ſelbſt die Sorge überlaſſen, ihre Nahrung zu ſuchen, ein einziges gutes Futter des Tages ausgenommen. Die Henne ſitzt fünfundzwanzig bis dreißig Tage auf den Eiern und die jungen Hühner muß man warm erhalten, da die geringſte Kälte oder Feuchtigkeit ſie tödtet. Man muß ſie oft füttern und zwar von der Henne entfernt, da dieſe ihnen ſonſt Alles wegfrißt. Man gibt ihnen geronnene Milch, klein geſchnittene Rinden von Kräuterkäſe und Brod, in Milch eingeweicht und mit darein gehacktem Wermuth; ihr Getränk iſt Milch mit Waſſer vermiſcht, darf aber nicht ſauer werden. Alles junge Geflügel wird gar leicht den kleinen Raubthieren zur Beute und muß daher an einem ſichern Orte gehalten werden, wohin dieſe nicht kommen können; Wieſeln, Iltiſſe, Marder, Frettchen ꝛc. kriechen bei ſehr kleinen Spalten herein.

Die Henne muß während der erſten drei bis vier Wochen an einem der Sonne ausgeſetzten warmen Orte unter einem Hühnerkorbe gehalten werden und die Jungen darf man, ſo lange es thaut, weder Morgens noch Abends herauslaſſen. Zwölf Eier reichen zum Unterlegen für eine Truthenne

Digitized by Google

hin, und wenn ſie angefangen hat zu legen, muß man ſie einſchließen, bis ſie jeden Morgen gelegt hat. Gewöhnlich beginnen ſie im März zu legen und im April zu brüten. Man füttere ſie in der Nähe des Hühnerhauſes und gebe ihnen Abends ein wenig Fleiſch, damit ſie ſich daran gewöhnen, hier aufzuſitzen. Man mäſte ſie die erſten vierzehn Tage über mit geſottenem Hafer oder Gerſte und die letzten vierzehn Tage wie oben, auch mit Reis in warmer Milch über dem Feuer aufgegangen, zwei Mal täglich. Das Fleiſch wird dann wunderſchön weiß und herrlich ſchmeckend ſein. Das gewöhnliche Verfahren iſt, ſie zu ſtopfen, aber ſie ſind ſo gefräßig, daß dieß unnöthig ſcheint, wenn man nur nicht duldet, daß ſie ſich zu weit vom Hauſe entfernen, was ſie abmagert.

Pfauen.

Dieſe ſind zu füttern wie die Truthühner. Sie ſind ſo ſcheu, daß man ſie ſelten einige Tage lang nach dem Ausbrüten findet, und es iſt ganz falſch, ſie zu verfolgen, wie viele unwiſſende Leute in der Abſicht thun, ſie nach Hauſe zu bringen, denn es hat blos zur Folge, daß ſie die Jungen durch gefährliche Orte fortführen und im Davoneilen auf ſie treten. Der Hahn tödtet alle Jungen, die er erreichen kann, durch einen Schlag mit ſeinem Schnabel auf die Mitte ihrer Köpfe, und daſſelbe thut er bei ſeiner eigenen Brut, ehe die Federn der Krone hervorkommen. Die Natur treibt daher die Henne an, ihm ſo lange aus dem Wege zu gehen, bis dieſe Federn hervorwachſen.

Perlhühner

legen eine große Zahl Eier, und wenn man das Neſt ausfindig machen kann, ſo thut man am beſten, ſie gewöhnlichen Hennen zu unterlegen, weil dieſe beſſer für die Jungen ſorgen. Sie erfordern große Wärme, Ruhe und ſorgfältiges Füttern mit Reis in Milch aufgeſchwollen oder Brod in Milch eingeweicht. Schiebe den Jungen, wenn ſie aus dem Ei geſchlüpft ſind, zwei Pfefferkörner den Hals hinab.

Tauben

brüten zwei Junge auf ein Mal aus und brüten jeden Monat, wenn man gut nach ihnen ſieht und ſie reichlich füttert. Man muß ſie ſehr reinlich halten und den Boden des Taubenſchlages wenigſtens ein Mal im Monat mit Sand beſtreuen. Wicken und weiße Erbſen ſind das paſſendſte Futter für ſie, auch muß man den Schlag reichlich mit Waſſer verſorgen. Staare und andere Vögel machen ſich gerne unter ſie und ſaugen die Eier aus. Kleine Raubthiere ſind ebenfalls ihre großen Feinde und bringen ſie um. Man ſorge dafür, daß kein zu großes Mißverhältniß von Täubern da ſei, da ſie die Täubinnen quälen und bald den Taubenſchlag lichten.

Tauben lieben das Salz ſehr und es erhält ſie geſund. Man lege einen großen Haufen Thon in die Nähe des Hauſes und gieße das Salzwaſſer, das man entbehren kann, darüber.

Seeſalz und Kümmel mit einander vermiſcht, ſind ein Univerſalheilmittel für Taubenkrankheiten. Zuweilen werden ihnen Rücken und Bruſt grindig; in dieſem Falle nimmt man ein Viertelpfund Seeſalz und ebenſoviel Kochſalz, ein Pfund Fenchel, ein Pfund Dillenſamen, ebenſoviel Kümmel

und zwei Loth Aſafötida, und miſcht dieſes Alles mit ein wenig Weizenmehl und etwas gut verarbeitetem Thone unter einander; wenn Alles gehörig mit einander verklopft iſt, thut man es in zwei irdene Töpfe und backt es im Backofen. Wenn es kalt, legt man es auf den Tiſch im Taubenſchlage, die Tauben eſſen es und werden dadurch geheilt.

Kaninchen

gehören auch hieher. Die wilden haben den feinſten Wohlgeſchmack, wenn man bei den zahmen nicht die größte Sorgfalt aufwendet, ſie außerordentlich reinlich zu erhalten. Die zahmen bringen jeden Monat und man muß ſie mit dem Männchen gehen laſſen, ſobald ſie Junge geworfen haben. Als Futter muß man ihnen das ſüßeſte Heu, Hafer, Bohnen, Saudiſteln, Klee, Peterſilie, Möhrenblätter, Kohlblätter und Kleie, Alles ſo friſch als möglich, geben. Wenn man ihnen nicht ſehr große Sorgfalt ſchenkt, ſo bringt ſie ihr Geſtank ſelbſt um, und iſt für Alle, die um ſie leben, ſehr ungeſund; gehörige Aufmerkſamkeit beugt aber dieſer Unannehmlichkeit vollkommen vor.

Kranken- und Armenküche.

Krankenküche.

Allgemeine Bemerkungen.

Die nächſtfolgenden Blätter enthalten die Kochkunſt für die Kranken, und es iſt in der That von größerer Wichtigkeit, für die Erhaltung derjenigen Perſonen zu ſorgen, deren ſchlechter Appetit ihnen nicht geſtattet, die nothwendigen Nahrungsmittel zu genießen, als den Appetit geſunder Perſonen zu reizen.

Es bedarf wohl kaum der Erwähnung, daß unter den Gegenſtänden, die dem Kranken am wahrſcheinlichſten zuſagen, die gehörige Auswahl getroffen, für eine Abwechſelung geſorgt, irgend etwas zum wenigſten immer bereit gehalten und nicht zu viel auf ein Mal von ſolchen Gegenſtänden zubereitet werden muß, die ſich nicht leicht halten, da bei Patienten Abwechſelung nöthig iſt, und daß endlich die Gerichte einander in verſchiedenen Geſtalten und in verſchiedenem Geſchmacke einander folgen.

Eine klare Kraftbrühe, die ſich lange hält.

Nimm einen Rinds- und Kalbsbug und einige Hammelsknochen, thue ſie in eine tiefe Pfanne und decke ſie feſt mit einer Schüſſel oder einem rohen Teige zu, backe es, bis das Rindfleiſch zum Eſſen gar genug iſt, mit blos ſo viel Waſſer, um es zu bedecken. Wenn die Brühe kalt geworden, decke ſie dicht zu und bewahre ſie an einem kühlen Orte auf. Wenn man davon Gebrauch machen will, gib ihr diejenige Würze, die man für gut erachtet.

Eine ſchnell bereitete Kraftbrühe.

Nimm ein paar Hals- oder Lendenknochen von einem Hammel, ſchneide das Fett und die Haut ab und ſtelle ſie in einer kleinen Blechpfanne mit Deckel nebſt 1¼ Schoppen Waſſer zum Feuer, das Fleiſch muß aber zuvor geklopft und in dünne Stücke geſchnitten werden, lege ein Bischen Quendel und Peterſilie, und wenn es beliebt, auch ein Schnittchen Zwiebel dazu.

Digitized by Google

Laſs' es ſehr ſchnell kochen, ſchäume es ſäuberlich ab, nimm den Deckel weg, wenn etwa die Brühe zu ſchwach wird, im andern Falle halte ſie bedeckt. Eine halbe Stunde reicht zum Kochen hin.

Eine ſehr ſtärkende Kraftbrühe gegen irgend eine Art von Schwäche.

Siede zwei Pfund Hammelfleiſch vom Lendenſtück mit einer großen Handvoll Kerbel in fünf Schoppen Waſſer auf die Hälfte ein. Nimm einen Theil des Fettes ab. Man kann auch jede andere Art von Kräutern oder Wurzeln dazu thun. Man genieße davon drei Viertelſchoppen drei bis vier Mal täglich.

Sehr nahrhafte Kalbfleiſchkraftbrühe.

Nimm den Bug von einem Vorder- oder Hinterfuße eines Kalbes, an dem ſehr wenig Fleiſch iſt, eine alte Henne und vier Hammelsſchenkelknochen außerordentlich gut eingeweicht und zerquetſcht, drei Blättchen Muskatenblüthe, zehn Pfefferkörner, eine Zwiebel und ein großes Stück Brod, und thue es mit zwei Maß Waſſer in einen Schmortopf, der dicht ſchließt, laß' es auf die gelindeſte Weiſe kochen, nachdem es ein Mal aufgekocht und abgeſchäumt, oder backe es, ſeihe es und ſchöpfe das Fett ab. Salze es nach Bedarf. Es erfordert vier Stunden.

Kraftbrühe von Rind-, Hammel- und Kalbfleiſch.

Lege zwei Pfund mageres Rindfleiſch und je ein Pfund Hammel- und Kalbfleiſch vom Halsſtücke, Gewürzkräuter und Pfefferkörner in einen reinen verzinnten Brühnapf nebſt drei Maß Waſſer, und ſchöpfe das Fett ab, nachdem es abgekühlt. Thue eine Zwiebel daran, wenn man es liebt.

Suppen und Kraftbrühen aus verſchiedenen Fleiſchgattungen bereitet, ſind ebenſowohl ſtärkender als ſchmackhafter.

Um das Fett abzunehmen, ſchöpfe es, nachdem die Brühe kalt geworden, ſo rein als möglich ab, und wenn noch irgend etwas zurückbleibt, ſo lege ein Stückchen reines Löſch- oder Packpapier auf die Brühe, wenn ſie in dem Becken iſt, und dieſes wird jeden Ueberreſt einſaugen.

Kraftbrühe von Kalbsfüßen.

Siede zwei Füße in zwei Maß Waſſer auf die Hälfte ein, ſeihe die Brühe ab und ſetze ſie bei Seite. Wenn man davon Gebrauch machen will, ſo ſchöpfe das Fett ab, thue einen großen Theelöffel von der Gallerte in einen Brühnapf nebſt einem halben Glaſe voll ſüßen Wein, ein wenig Zucker und Muskatennuß, und wärme es auf, bis es kochen will, dann nimm ein wenig davon, ſchlage es allmählig an ein Eigelb und füge ein Bischen Butter von der Größe einer Muskatennuß hinzu, rühre Alles unter einander, aber laß' es nicht ſieden. Reibe ein Stückchen friſche Citronenſchale darein.

Eine andere Art.

Siede zwei Kalbsfüße, vier Loth Kalbfleiſch und ebenſoviel Rindfleiſch, den Boden eines Groſchenlaibchens, zwei bis drei Blättchen Muskatenblüthe, eine halbe Muskatennuß aufgeſchnitten und ein wenig Salz in zwei Maß Waſſer auf die Hälfte ein, ſeihe es und ſchöpfe das Fett ab.

Digitized by Google

Hühnerkraftbrühe.

Nimm den Körper und die Füße des Huhnes, aus dem Hühnerpanade bereitet worden, wie es Seite 301 vorgeſchrieben, nachdem die Haut und der Bürzel weggenommen, und lege es in das Waſſer, in dem es geſotten worden, nebſt einem Blättchen Muskatenblüthe, einer Zwiebelſchnitte und zehn weißen Pfefferkörnern. Laß' es gelinde kochen, bis die Kraftbrühe einen angenehmen Geſchmack hat. Wenn das Waſſer nicht hinreicht, gieße noch ein wenig nach. Stoße ein halb Loth ſüße Mandeln in einem Theelöffel voll Waſſer fein, ſiede ſie in der Brühe, ſeihe dieſe und ſchöpfe, nachdem ſie abgekühlt, das Fett ab.

Aalkraftbrühe.

Reinige ein halb Pfund kleine Aale und ſetze ſie mit einer Maß Waſſer, etwas Peterſilie, einer Zwiebelſchnitte und einigen Pfefferkörnern zu, laß' Alles gelinde kochen, bis die Aale zerbröckeln und die Brühe gut iſt. Salze und ſeihe ſie.

Obiges muß eine halbe Maß Brühe geben.

Schleihenkraftbrühe.

Bereite ſie wie die vorige. Beide ſind nahrhaft und leicht verdaulich.

(Rinds-) Fleiſchbrühe (Beef Tea).

Schneide ein Pfund fleiſchiges Rindfleiſch in dünne Stücke, koche es gelinde mit drei Schoppen Waſſer zwanzig Minuten lang, nachdem es ein Mal aufgekocht hat und abgeſchäumt worden. Würze die Brühe, wenn man es liebt, ſie wird jedoch gewöhnlich nur geſalzen.

Dr. Ratcliff's ſtärkende Schweinefleiſchgallerte.

Nimm eine Keule von einem gut gemäſteten Schweine, gerade nachdem es ausgehauen worden, klopfe ſie und zerbrich die Knochen. Setze ſie über ein gelindes Feuer nebſt ſieben Maß Waſſer und koche es gelinde auf den dritten Theil ein. Laß' ein Loth Muskatenblüthe und ebenſoviel Muskatennuß darin dämpfen. Seihe die Brühe durch ein feines Sieb und ſchöpfe das Fett ab, wenn ſie kalt geworden. Man nehme davon als erſtes und letztes Gericht zur Mittagszeit eine Schokolatetaſſe voll und ſalze die Gallerte nach Geſchmack.

Hammelsknochengallerte.

Laß' zwölf Hammelsſchenkelknochen vier Stunden lang einweichen, dann bürſte und ſcheure ſie ſehr rein, lege ſie in eine Pfanne mit drei Blättchen Muskatenblüthe, einer Zwiebel, zwanzig Stücken Jamaikapfeffer und dreißig bis vierzig ſchwarzen Pfefferkörnern, einem Bündel Gewürzkräutern und einer Brodkruſte, die durch Röſten ſtark gebräunt worden. Gieße zwei Maß Waſſer daran und ſetze es wohl bedeckt auf einen heißen Herd, laß' es fünf Stunden lang ſo gelinde als möglich kochen, dann ſeihe es und ſtelle die Gallerte an einen kühlen Ort.

Man kann auch ein Pfund Rindfleiſch dazu nehmen, wenn man es um des Geſchmackes willen liebt. Dieſe Gallerte iſt eine auffallend gute Sache für geſchwächte Perſonen.

Arrow-root-Gallerte.

Man hüte ſich, nicht von einer ſchlechten Sorte zu bekommen, da

Digitized by Google

das Arrowroot ſehr häufig verfälſcht wird und dann ſchlimme Folgen hat. Wenn die Wurzel echt iſt, ſo iſt ſie ſehr nahrhaft, beſonders für einen ſchwachen Unterleib. Thue in einen Brühnapf drei Viertelſchoppen Waſſer, ein Glas Xeres oder einen Eßlöffel voll Branntwein, geriebene Muskatennuß und feinen Zucker, koche es ein Mal auf, dann miſche es allmählig an einen Deſſertlöffel voll Arrowrootmehl, das zuvor mit zwei Eßlöffeln voll kaltem Waſſer glatt gerieben, hierauf bringe Alles in den Brühnapf zurück, rühre es gut um und laß' es drei Minuten lang kochen.

Tapiocagallerte.

Nimm von der größten Sorte, gieße kaltes Waſſer daran, um ſie zwei bis drei Mal zu waſchen, dann weiche ſie fünf bis ſechs Stunden lang in friſchem Waſſer ein und laß' ſie gelinde darin kochen, bis ſie ganz klar wird, dann gieße Citronenſaft, Wein und Zucker daran. Die Schale muß darin gekocht werden. Die Gallerte wird ſehr dick.

Glouceſtergallerte.

Nimm Reis, Sago, Perlgraupen, geriebenes Hirſchhorn und Mannstreuwurzel (eryngium), von jedem zwei Loth, laß' es mit einem Maß Waſſer auf den dritten Theil einkochen und ſeihe es. Wenn es kalt iſt, wird es zur Gallerte; von dieſer gebrauche in Wein, Milch oder Kraftfleiſchbrühe aufgelöst, abwechſelungsweiſe mit anderer Nahrung.

Panade in fünf Minuten zu bereiten.

Setze ein wenig Waſſer mit einem Glaſe weißem Wein, etwas Zucker und einer Scharre Muskatennuß und Citronenſchale zum Feuer, mittlerweile reibe einige Brodkrumen. Im Augenblicke, wo die Miſchung aufkocht, die immer noch am Feuer zu halten iſt, thue die Brodkrumen hinein und laß' ſie ſo ſchnell, als es ſein kann, kochen. Wenn die Brühe die gehörige Dicke gerade zum Trinken hat, nimm ſie weg.

Eine andere Art.

Bereite ſie wie vor und thue ſtatt Wein einen Theelöffel voll Rum nebſt einem Stückchen Butter daran, Zucker wie oben. Dieß iſt ein ſehr liebliches Gericht.

Noch eine andere Art.

Thue an das Waſſer ein Stückchen Citronenſchale, miſche die Brodkrumen darein, und wenn ſie beinahe genug gekocht, gieße etwas Citronen- oder Pomeranzenſyrup hinzu. Sorge dafür, daß alle Beſtandtheile kochen, denn wenn eines nach dem andern hinzugethan wird, ſo bricht die Panade und wird nicht zur Gallerte.

Hühnerpanade.

Siede ein junges Huhn, bis es etwa zu drei Viertheilen gar iſt, in drei Schoppen Waſſer, nimm die Haut ab, ſchneide das weiße Fleiſch davon, wenn es kalt iſt, und thue es in einen Mörſer, ſtoß' es zu einem Teige mit ein wenig von dem Waſſer, in dem es gekocht worden, würze es mit ein wenig Salz, einer Scharre Muskatennuß und ein ganz klein wenig Citronenſchale. Siede es einige Minuten lang gelinde zu beliebiger Dicke ein. Die Panade muß ſo ſein, daß man ſie trinken kann, doch aber ziemlich dick.

Dieſes Gericht enthält viel Nahrungsſtoff in kleiner Maſſe.

Digitized by Google

Brodſchnitten, wenn der Magen kein Fleiſch bei ſich behält.

Lege auf eine außerordentlich heiße Platte zwei bis drei Brodſchnitten und gieße darüber etwas Kraftfleiſchbrühe von Rind=, Hammel= oder Kalbfleiſch, womit keine Butter vermiſcht worden. Streue ein wenig Salz darüber.

Eier.

Ein in eine Taſſe Thee geſchlagenes Ei, oder mit einer Taſſe Milch gequirlt, gibt ein kräftigeres Frühſtück, als Thee allein.

Von einem Ei das Gelbe und Weiße beſonders geſchlagen, dann mit einem Glaſe Wein gemiſcht, gibt zwei ſehr geſunde Tränkchen und bewährt ſich leichter, als wenn es mit einander genoſſen wird.

Sehr wenig oder weich geſottene Eier, in kleiner Menge genoſſen, enthalten viel Nahrungsſtoff; das Gelbe ſollte aber allein von Kranken genoſſen werden.

Ein großes Stärkungsmittel (Reſtorative).

Backe zwei Kalbsfüße in drei Schoppen Waſſer und dieſelbe Quantität Milch in einem dicht bedeckten ſteinernen Topfe vierthalb Stunden lang. Wenn es abgekühlt, ſchöpfe das Fett ab.

Gib davon einen großen Theelöffel voll als erſte und letzte Sache. Was man für eine Würze daran liebt, gib ihm, indem man damit Citronenſchale, Zimmt oder Muskatenblüthe kochen läßt. Thue hernach Zucker daran.

Eine andere Art.

Laß' ſechs Schafsfüße, zwei Blättchen Muskatenblüthe, ein wenig Zimmt, Citronenſchale, ein wenig geſchabtes Hirſchhorn und ein Bischen Hauſenblaſe in ein und ein Viertelmaß Waſſer auf die Hälfte gelinde einkochen; wenn es kalt, ſchöpfe das Fett ab und gib davon nahezu drei Viertelſchoppen zwei Mal täglich, indem man es mit ein wenig friſcher Milch aufwärmt.

Noch eine andere Art.

Siede zwei Loth geſchabte Hauſenblaſe, vierzig Stück Jamaikapfeffer und ein Bischen ſchwarze Brodkruſte in drei Schoppen Waſſer auf die Hälfte ein und ſeihe es.

Dieß liefert eine liebliche Gallerte zum Aufbewahren im Hauſe, von der man einen großen Eßlöffel voll in Wein und Waſſer, Milch, Thee, Fleiſchbrühe oder auf andere Art nehmen kann.

Noch eine andere Art, ein höchſt angenehmes Tränkchen.

Siede ein halb Loth geſchabte Hauſenblaſe mit anderthalb Schoppen friſcher Milch auf die Hälfte ein, thue ein Stückchen Zucker und zur Abwechſelung eine bittere Mandel daran.

Gib dieß vor Schlafengehen, nicht zu warm.

Kraftſuppe (caudle).

Mache einen guten glatten Haferſchleim aus Halbgrütze, ſeihe ihn, nachdem er gut gekocht, rühre ihn fortwährend um, bis er abgekühlt. Will man davon Gebrauch machen, ſo thue Zucker, Wein und Citronenſchale nebſt Muskatennuß daran. Manche lieben einen Eßlöffel voll Branntwein neben dem Wein dabei; Andere lieben Citronenſaft.

Eine andere Art.

Koche drei Viertelſchoppen guten Haferſchleim mit einem Stückchen Butter, einer großen Muskatennuß groß, einem großen Eßlöffel voll Branntwein, ebenſoviel weißen Wein, gleichviel Syrop capillaire, einem Stückchen Citronenſchale und ein wenig Muskatennuß auf.

Noch eine andere Art.

Thue an anderthalb Schoppen guten, nicht dicken Haferſchleim, ſo lange er ſiedend heiß iſt, das Gelbe eines mit Zucker geſchlagenen und mit einem großen Eßlöffel voll kaltem Waſſer gemiſchten Eies, ein Glas Wein und Muskatennuß. Miſche es allmählig an einander. Dieß iſt ſehr angenehm und nahrhaft. Andere lieben Haferſchleim mit einem Glaſe Tafelbier, Zucker ꝛc., mit oder ohne einen Theelöffel voll Branntwein.

Kalte Kraftſuppe.

Siede drei Schoppen Quellwaſſer, wenn es kalt, thue daran das Gelbe von einem Ei, den Saft einer kleinen Citrone, ſechs Eßlöffel voll ſüßen Wein, Zucker nach Geſchmack und zwei Loth Citronenſyrup.

Mehlkraftſuppe.

Zerreibe in fünf großen Eßlöffeln voll vom reinſten Waſſer einen Deſſertlöffel voll feines Semmelmehl. Setze fünf Eßlöffel voll friſche Milch über das Feuer und thue zwei Stückchen Zucker darein; im Augenblicke, wo ſie aufkocht, gieße das im Waſſer zerriebene Mehl darein und rühre es über einem gelinden Feuer zwanzig Minuten lang um. Dieß iſt ein nahrhaftes und gelind adſtringirendes Nahrungsmittel, und vortrefflich für kleine Kinder mit ſchwachem Magen geeignet.

Reiskraftſuppe.

Wenn das Waſſer kocht, gieße darein etwas geriebenen Reis mit ein wenig kaltem Waſſer gemiſcht; wenn er die gehörige Dicke hat, thue daran Zucker, Citronenſchale, Zimmt und ein Glas Branntwein auf drei Schoppen. Koche Alles glatt.

Eine andere Art.

Weiche etwas Carolinareis eine Stunde lang in kaltem Waſſer ein, ſeihe dieſes ab und lege zwei Eßlöffel voll von dem Reis in ein halb Maß Milch, koche es gelinde, bis es ſich durch ein Sieb treiben läßt, dann thue den Durchſchlag nebſt der Milch in den Brühnapf mit einer geſtoßenen Gewürznelke und einem Stückchen weißen Zucker. Laß' es zehn Minuten lang gelinde kochen, und wenn es zu dick iſt, thue einen oder ein paar Eßlöffel voll Milch daran und gib es mit dünnen geröſteten Brodſchnitten zu Tiſche.

Glühwein.

Siede einige Gewürze in ein wenig Waſſer, bis ihr Wohlgeſchmack ausgezogen iſt, dann thue die gleiche Quantität Portwein und etwas Zucker und Muskatennuß daran, laß' es mit einander kochen und gib es mit geröſtetem Brode zu Tiſche.

Eine andere Art.

Siede ein Stückchen Zimmt und etwas geſchabte Muskatennuß einige Minuten lang in einem großen Theelöffel voll Waſſer, dann gieße andert-

Digitized by Google

halb Schoppen Portwein daran und thue Zucker nach Geſchmack dazu, koche es auf und dann iſt es fertig.

Man kann aber auch jeden andern guten Wein dazu nehmen.

Kaffee zu machen.

Thue vier Loth friſch gemahlenen Kaffee von der beſten Sorte in einen Kaffeetopf und gieße acht Kaffeetaſſen voll ſiedendes Waſſer daran, laß' ihn ſechs Minuten lang ſieden, gieße eine Taſſe voll zwei bis drei Mal heraus und ſchütte ſie wieder zurück; dann thue zwei bis drei Stückchen Hauſenblaſe darein und gieße einen großen Eßlöffel voll ſiedendes Waſſer nach, laß' ihn noch fünf Minuten länger ſieden und ſetze den Topf noch zum Feuer, daß er zehn Minuten lang warm bleibe, dann wird man einen Kaffee von wunderſchöner Klarheit erhalten.

Feiner Rahm muß immer mit Kaffee gegeben werden und entweder geſtoßener Kandiszucker oder ſchöner Hutzucker.

Wenn man ihn für Fremde oder für Perſonen bereitet, die ihn außerordentlich ſtark lieben, ſo bereite blos acht Taſſen von ſechs Loth. Iſt der Kaffee nicht friſch geröſtet, ſo lege ihn vor das Feuer, bis er vollkommen warm und dürr iſt, oder kann man ein winziges Stückchen Butter in eine kleine Pfanne thun, und wenn ſie warm, den Kaffee darein legen und hin- und herſchütteln, bis er aufgefriſcht iſt, worauf man ihn vor dem Mahlen abkühlen läßt.

Kaffeemilch.

Siede einen Deſſertlöffel voll gemahlenen Kaffee in nahezu anderthalb Schoppen Milch eine Viertelſtunde lang, dann thue ein paar Scharren Hauſenblaſe darein und kläre ſie, laß' ſie einige Minuten lang kochen und ſtelle ſie an das Feuer, damit ſie hübſch werde.

Dieß iſt ein ſehr gutes Frühſtück, man muß es mit gutem Zucker verſüßen.

Schokolate.

Wer viel von dieſem Gegenſtande gebraucht, wird folgende Bereitungsweiſe eben ſo nützlich als hanshälteriſch finden: Schneide eine Schokolatetäfelchen in ſehr kleine Stückchen, gieße anderthalb Schoppen Waſſer in den Topf, und wenn es ſiedet, thue die Schokolate darein, quirle ſie über dem Feuer, bis ſie ganz vergangen, dann über einem gelinden Feuer, bis ſie ſiedet, gieße ſie in ein Becken und ſie wird ſich an einem kühlen Orte acht bis zehn Tage und noch länger halten. Wenn man davon bedarf, thue einen oder ein paar Eßlöffel voll in Milch, ſiede ſie mit Zucker und quirle ſie gut.

Dieß iſt, wenn ſie nicht dick gemacht wird, ein ſehr gutes Frühſtück oder Abendeſſen.

Salup.

Siede ein wenig Waſſer, Wein, Citronenſchale und Zucker mit einander, dann miſche eine kleine Quantität von dem Pulver darein, das zuvor mit ein wenig kaltem Waſſer glatt gerieben worden, rühre es zuſammen um und ſiede es einige Minuten lang.

Milchſuppe.

Mache einen guten Haferſchleim aus lang gekochter Halfgrütze, ſeihe

Digitized by Google

ihn und thue entweder kalte Milch daran oder wärme ihn mit Milch, wie man lieber will. Gib geröſtetes Brod dazu.

Franzöſiſche Milchſuppe.

Rühre etwas Hafermehl und Waſſer unter einander, laß' es ſtehen, um ſich zu klären, und gieße das letztere ab; gieße friſches Waſſer daran, rühre es gut um und laß' es bis zum nächſten Tage ſtehen, ſeihe es durch ein feines Sieb und ſiede das Waſſer, indem während des Siedens Milch hinzu gegoſſen wird. Das Verhältniß des Waſſers muß klein ſein.

Dieſes Gericht wird für geſchwächte Perſonen viel als Frühſtück benutzt.

Reismilch.

Siede einen Eßlöffel voll gemahlenen, glatt geriebenen Reis mit zwei und einem Viertelſchoppen Milch, einem Stückchen Zimmt, Citronenſchale und Muskatennuß. Verſüße es, wenn es nahezu kalt iſt.

Sago.

Um den erdigen Geſchmack zu verhüten, weiche ihn eine Stunde lang in kaltem Waſſer ein, gieße dieß ab und waſche ihn gut, dann thue mehr daran und laß' ihn gelinde kochen, bis die Körner klar ſind, nebſt Citronenſchalen und Gewürz, wenn man es liebt. Thue Wein und Zucker daran und koche es mit einander auf.

Sagomilch.

Reinige den Sago wie vor und koche ihn langſam und ganz mit friſcher Milch. Er ſchwillt ſo ſehr auf, daß eine kleine Menge zu drei Schoppen hinreicht, und wenn er gar iſt, wird er etwa auf die Hälfte vermindert ſein. Er erfordert weder Zucker noch andere Würze.

Eſelsmilch

übertrifft jede Nachahmung derſelben, die man machen kann, bei weitem. Sie muß in ein Glas gemolken werden, das, indem man es in ein Becken mit warmem Waſſer geſtellt, warm gehalten worden.

Die fixe Luft, die ſie enthält, erzeugt bei manchen Perſonen Magenſchmerzen; man kann daher im Anfange einen Theelöffel voll Rum damit genießen, muß dieſen aber erſt in dem Augenblicke daran gießen, wo man ſie trinkt.

Künſtliche Eſelsmilch.

Siede drei Schoppen Waſſer, drei Schoppen friſch gemolkene Milch, zwei Loth weißen Kandiszucker, ein Loth Mannstreuwurzel und ein Loth Roſenkonſerve mit einander, bis es zur Hälfte eingekocht.

Dieß iſt adſtringirend, man muß daher das Verhältniß der Gaben der erfolgten Wirkung und der Quantität deſſen anpaſſen, was man davon gebraucht, ſo lange es ſüß iſt.

Eine andere Art.

Miſche zwei Eßlöffel voll ſiedendes Waſſer, ebenſoviel Milch und ein gut geſchlagenes Ei unter einander, verſüße es mit geſtoßenem weißem Kandiszucker. Davon kann man zwei bis drei Mal täglich trinken.

Noch eine andere Art.

Koche vier Loth geſchabtes Hirſchhorn, vier Loth Perlgraupen, vier

20

Loth kandirte Mannstreuwurzel und ein Dutzend zerquetſchte Schnecken in ſechs Schoppen Waſſer auf drei Schoppen ein. Miſche damit eine gleiche Quantität friſch gemolkener Milch, wenn es genoſſen wird, was täglich zwei Mal zu geſchehen hat.

Wäſſeriger Haferſchleim.

Schütte einen großen Eßlöffel voll Hafermehl allmählig an anderthalb Schoppen Waſſer, und wenn es glatt verrührt iſt, ſiede es.

Eine andere Art.

Zerreibe einen großen Eßlöffel voll Hafermehl mit zwei Eßlöffeln voll Waſſer glatt und thue es in anderthalb Schoppen über dem Feuer ſiedendes Waſſer, rühre es gut um und koche es ſchnell, trage aber Sorge, daß es nicht überſprudelt. Nach einer Viertelſtunde ſeihe es und thue Salz und ein Stückchen Butter daran, wenn es genoſſen wird. Rühre den Haferſchleim um, bis die Butter ſich damit ganz verkörpert hat.

Gerſtenſchleim.

Waſche ein Viertelpfund Perlgraupen, ſiede ſie in ſechs Schoppen Waſſer mit einem Stück Zimmt auf die Hälfte ein, ſeihe den Schleim und gieße ihn in die Pfanne zurück, nebſt Zucker und einem ſtarken Schoppen Portwein. Wärme es auf und brauche es nach Bedarf.

Ein ſehr angenehmes Getränk für Kranke.

Gieße in einen Kelch mit friſchem kaltem Waſſer einen Eßlöffel voll Syrop capillaire und ebenſoviel guten Eſſig.

Tamarinden, Johannisbeeren, friſch oder in Gelée, oder gebrühte Johannisbeeren oder Moosbeeren geben vortreffliche Getränke, mit oder ohne ein wenig Zucker, wie man's liebt.

Ein erfriſchendes Getränk in Fieber.

Thue ein wenig Salbei, zwei Meliſſenblätter und ein klein wenig Buchampfer in einen ſteinernen Topf, nachdem ſie zuvor gewaſchen und getrocknet, ſchäle eine kleine Citrone dünn und reinige ſie von der weißen Haut, ſchneide ſie auf und lege ein Stückchen von der Schale darein, dann gieße fünfthalb Schoppen ſiedendes Waſſer daran, verſüße es und bedecke es feſt.

Ein anderes Getränk.

Waſche zwei Loth Perlgraupen außerordentlich gut, ſiede ſie zwei Mal, dann thue daran: fünfthalb Schoppen Waſſer, zwei Loth fein geſtoßene ſüße Mandeln und ein Stückchen Citronenſchale, ſiede es, bis es zu einem glatten Safte geworden, dann thue ein wenig Citronenſyrup und Syrop capillaire darein.

Noch ein anderes.

Siede fünfthalb Schoppen Waſſer mit drei Loth Tamarinden, ſechs Loth Korinthen und vier Loth Roſinen, bis nahezu der dritte Theil eingekocht. Seihe es auf ein Stückchen Citronenſchale, die nach einer Stunde wieder herauszunehmen iſt, da ſie, länger darin gelaſſen, einen bittern Geſchmack mittheilt.

Ein höchſt liebliches Getränk.

Thue eine Theetaſſe voll Moosbeeren in eine Taſſe voll Waſſer und

Digitized by Google

zerquetſche ſie darin. Mittlerweile ſiede ſechs Schoppen Waſſer mit einem großen Eßlöffel voll Hafermehl und einem Stückchen Citronenſchale, dann thue die Moosbeeren daran, nebſt ſo viel Zucker, daß der Geſchmack der Beeren noch vorherrſcht, ferner drei Achtelſchoppen Xeres oder auch weniger, wie man es paſſend findet; ſiede es eine halbe Stunde lang, dann ſeihe es.

Ein zartes und feines Tränkchen für Leute, die geſchwächt ſind und Huſten haben.

Schlage ein friſch gelegtes Ei und miſche es mit drei Achtelſchoppen gewärmter, friſch gemolkener Milch, einem großen Eßlöffel voll Syrop capillaire, ebenſoviel Roſenwaſſer und ein wenig geſchabter Muskatennuß. Die Milch muß aber gewärmt werden, ehe man das Ei hineinthut. Als erſtes und letztes Gericht zu genießen.

Geröſtetes Brod mit Waſſer (Brodwaſſer).

Röſte eine dünne Brodſchnitte gelinde, bis ſie außerordentlich braun und hart, aber nicht im Geringſten ſchwarz iſt, dann lege ſie in einen Topf kaltes Waſſer und decke dieſen eine Stunde lang zu, ehe man davon Gebrauch macht. Dieſes Getränk iſt von beſonderm Nutzen bei ſchwachem Unterleibe. Es muß eine hübſche braune Farbe haben, ehe man es trinkt.

Gerſtenwaſſer.

Waſche eine Hand voll gewöhnliche Gerſte, dann koche ſie gelinde in fünfthalb Schoppen Waſſer nebſt einem Stückchen Citronenſchale.

Dieß iſt weniger geneigt, zu ſchaden, als Perlgerſte, aber das andere iſt ein ſehr liebliches Getränk.

Eine andere Art.

Siede zwei Loth Perlgraupen einige Minuten lang, um ſie zu reinigen, dann gieße drei Schoppen Waſſer daran, laß' ſie eine Stunde lang gelinde kochen; wenn ſie halb gar ſind, thue ein Stückchen friſche Citronenſchale und ein Stückchen Zucker daran. Wenn das Gerſtenwaſſer etwa zu dick wird, ſo kann man noch etwas Waſſer nachgießen. Nach Belieben kann man auch Citronenſaft daran thun.

Citronenwaſſer, ein treffliches Getränk.

Lege zwei dünn geſchälte Citronenſchnitten in einen Theetopf, ein kleines Stückchen von der Schale und ein Stückchen Zucker oder einen großen Eßlöffel voll Syrop capillaire, gieße anderthalb Schoppen ſiedendes Waſſer daran und decke es zwei Stunden lang feſt zu.

Aepfelwaſſer.

Schneide zwei große Aepfel in Schnitten und gieße drei Schoppen ſiedendes Waſſer darüber, oder über gebratene Aepfel, ſeihe es nach zwei bis drei Stunden ab und verſüße es leicht.

Himbeereſſigwaſſer.

Gieße an Himbeereſſig, deſſen Bereitung oben vorgeſchrieben, Waſſer; dieß iſt eines der lieblichſten Getränke, das man bereiten kann.

Molken.

Die von Käſe ſind ein ſehr geſundes Getränk, beſonders wenn die Kühe mit friſchen Kräutern gefüttert werden.

Weinmolken.

Stelle drei Viertelſchoppen friſch gemolkene Milch zum Feuer; im Augenblicke, wo ſie aufkocht, gieße ebenſoviel geſunden Roſinenwein daran, um ſie vollſtändig gerinnen zu laſſen und bis ſie klar ausſieht; laß' ſie aufkochen, dann ſtelle die Pfanne bei Seite, bis das Geronnene ſich ſetzt und rühre es nicht um. Gieße die Molken ab und thue drei Viertelſchoppen ſiedendes Waſſer nebſt einem Stückchen weißen Zucker daran. Dadurch erlangt man Molken, die völlig von milchigen Theilen gereinigt und ſo ſchwach ſind, wie man ſie nur machen will.

Eſſig- und Citronenmolken.

Gieße ſo viel Eſſig oder Citronenſaft in ſiedende Milch, um eine kleine Menge völlig klar zu machen, verdünne ſie mit warmem Waſſer zu einer lieblich ſcharfen Säure und thue ein paar Stückchen Zucker hinzu. Dieſe Molken ſind weniger erhitzend, als wenn ſie mit Wein zubereitet werden, und wenn ſie blos Ausdünſtung befördern ſollen, ſo entſprechen ſie vollkommen.

Buttermilch mit oder ohne Brod.

Sie iſt ſehr geſund, wenn ſie ſauer iſt, da ſie minder leicht zu ſchwer wird; höchſt angenehm iſt ſie aber, wenn man ſie von ſüßem Rahm bereitet.

Dr. Boerhaave's ſüße Buttermilch.

Thue die Milch von der Kuh in ein kleines Butterfaß; nach etwa zehn Minuten fange mit dem Buttern an und fahre fort, bis Butterflocken ziemlich dick darin umherſchwimmen, die Milch aller Fetttheile entledigt iſt und dünn und blau ausſieht. Seihe ſie durch ein Sieb und trinke ſie ſo häufig als möglich.

Sie muß das einzige Getränk des Kranken ausmachen und ſeine Nahrung hat in friſchem und geröſtetem Zwieback jeder Art und Gattung zu beſtehen. Reife und gedörrte Früchte können genoſſen werden, wenn man einen Nachlaß wahrnimmt.

Gebackene und gedörrte Früchte, beſonders Roſinen, geben vortreffliche Abendeſſen mit Bisquits oder gewöhnlichen Kuchen.

Orgeat.

Stoße vier Loth ſüße Mandeln mit einem Theelöffel voll Pomeranzenblüthenwaſſer und ein paar bittere Mandeln, dann gieße drei Schoppen Milch und Waſſer an den Teig, verſüße ihn mit Zucker oder Syrop capillaire. Dieß iſt ein herrliches Getränk für Perſonen, die eine ſchwache Bruſt haben, und in der Gicht iſt es von hohem Nutzen, wo es unter Zuthat von einem Loth arabiſchem Gummi die peinliche Hitze lindert. Man kann ein halbes Glas voll Branntwein daran thun, wenn man es in der letztern Krankheit zu kühlend findet, und das Glas Orgeat kann man in ein Becken warmes Waſſer ſtellen.

Orangeade (Biſchof) oder Limonade.

Drücke den Saft der Pomeranzen oder Citronen aus, gieße ſiedendes Waſſer an ein wenig von der Schale und decke es feſt zu; ſiede Waſſer und Zucker zu einem dünnen Syrup ein und ſchäume ihn ab. Wenn Alles abgekühlt, miſche den Saft, den Aufguß und den Syrup mit ſo viel Waſſer,

Digitized by Google

um einen reichen Sorbet zu machen, ſeihe es durch einen Filtrirſack. Oder preſſe den Saft aus, ſeihe ihn und thue Waſſer und Syrop capillaire daran.

Eierwein.

Schlage ein Ei, miſche es an einen Eßlöffel voll kaltes Waſſer, ſtelle ein Glas weißen Wein, ein halbes Glas Waſſer, Zucker und Muskatennuß zum Feuer. Wenn es ſiedet, ſo gieße allmählig ein wenig davon an das Ei, bis das Ganze nach und nach darin iſt und rühre es gut um, dann thue das Ganze in die Pfanne zurück, ſetze es an ein gelindes Feuer und rühre es nach Einer Seite hin nicht länger als eine Minute um; denn wenn es ſiedet oder das Ei alt iſt, ſo gerinnt es. Gib geröſtetes Brod dazu.

Man kann Eierwein wie vor bereiten, ohne das Ei zu wärmen, und dann iſt er leichter für den Magen, obwohl nicht ſo lieblichen Geſchmackes.

Armenküche.

Allgemeine Bemerkungen und Winke.

Ich verſprach, einige Andeutungen darüber mitzutheilen, wie eine jede Familie im Stande ſei, für die Armen ihrer Nachbarſchaft mit ſehr geringem Aufwande zu ſorgen, und dieſe können nach dem Willen der Hausfrau verändert und verbeſſert werden.

Wo Kühe gehalten werden, iſt ein Topf abgerahmter Milch eine werthvolle und ſehr gewöhnliche Gabe.

Wenn der Backofen warm iſt, ſo kann man einen großen Pudding backen und ihn Kranken oder einer jungen Familie geben, und ſo bereitet, wie folgt, verurſacht er nur wenig Mühe: Thue in eine tiefe Schüſſel ein halb Pfund Reis, ein Viertelpfund Rohzucker oder Syrup, ſechs Schoppen Milch und vier Loth Bratenfett, ſtelle es kalt in den Ofen. Es wird eine gute Weile brauchen, gibt aber eine vortreffliche und nachhaltige Speiſe.

Ein ſogenanntes Brevis, ein gutes Mahl, kann man auf dieſe Weiſe bereiten: Schneide eine ſehr dicke obere Kruſte von einem Laibe Brod ab und lege ſie in einen Topf, in dem eingeſalzenes Rindfleiſch gekocht wird und nahezu fertig iſt; ſie wird etwas von dem Fette einſaugen, und wenn ſie aufgeſchwollen iſt, kein unſchmackhaftes Gericht für Leute geben, die ſelten Fleiſch zu koſten bekommen.

Eine gebackene Suppe.

Schneide ein Pfund Fleiſch von irgend einer Art in Stücke, nimm dazu zwei Zwiebeln, zwei gelbe Rüben, ebenfalls aufgeſchnitten, vier Loth Reis und ein Eckle geſpaltene Erbſen, thue es in einen irdenen Topf und gieße dritthalb Maß Waſſer daran. Decke es ſehr dicht zu und backe es mit dem Brode.

Wenn man der Köchin aufträgt, die übrige Brühe, worin Fleiſch aller Art, Schinken, Zungen ꝛc., wenn auch geſalzen, gekocht worden — und es iſt ja leicht, nur einen Theil davon zu benützen — aufzubewahren, dann friſches Waſſer, einige Gemüſe, die Knochen von dem Fleiſche, das in der Familie geſpeist wird, die Fleiſchreſte, die auf den Tellern von der Tafel kommen, Reis, Gerſte oder Hafermehl dazu nimmt, ſo kann man alle Wochen zwei bis drei Mal anſehnliche nahrhafte Suppenportionen je von

mehreren Maßen bereiten. Die Fleiſchreſte dürfen in der Suppe blos aufgewärmt werden und müſſen ganz bleiben, die Knochen ꝛc. aber ſind zu kochen, bis ihre Nahrungsſtoffe ausgezogen ſind. Werden die Gegenſtände bereit gehalten, um ſie in den Keſſel zu legen, ſobald das Fleiſch aufgetragen iſt, ſo erſpart man neue Feuerung und ein zweites Kochen.

Nimm Rüben, Möhren, Lauch, Kartoffeln, die äußern Salatblätter, Sellerie oder irgend eine andere Art von Gemüſen, die man bei der Hand hat, ſchneide ſie klein und lege ſie nebſt den dicken Theilen von Erbſen hinein, die zu einer Suppe durchgeſchlagen worden, ſowie Hafergrütze oder rohes Hafermehl, aus denen Haferſchleim bereitet wurde.

Wenn die Suppe von armem Fleiſche iſt, ſo liefert das lange Kochen der Knochen und der verſchiedenen Gemüſe eine beſſere Nahrung, als der arbeitſame Arme erlangen kann, beſonders da ſie nur ſelten mit dem Kochen umzugehen wiſſen und es ihnen auch an Brennmaterial mangelt, um das, was ſie zu kochen haben, gehörig zu kochen. In jeder geordneten Familie bleibt aber immer etwas übrig, und wenn man es mit gehöriger Sorgfalt und Reinlichkeit zubereitet, ſo gereicht es dem Empfänger zu nicht geringem Nutzen, während es dem Geber nicht minder Vergnügen gewährt.

Ich fand zur Zeit des Mangels, daß wöchentlich vierundzwanzig bis ſechsundzwanzig Maß Suppen um einen Koſten ausgetheilt werden konnten, der gar nicht des Erwähnens werth iſt, obwohl die Gemüſe gekauft wurden; darnach läßt ſich berechnen, wie viel Gutes von wohlhabenden Familien geſtiftet werden könnte, wenn es allen gleich um die Unterſtützung ihrer nothleidenden Brüder zu thun wäre.

Wie erquickend iſt es für den mühſam arbeitenden Hausvater einer armen Familie, anſtatt Brod und Käſe ein warmes behagliches Mahl zu bekommen! Welch unendlicher Vortheil für den Kranken, den Greis oder die unmündigen Kinder! nicht minder für die fleißige Hausmutter, deren Entbehrung der nothwendigen Leibesnahrung, die Andern in ſo großem Maße zubeſchieden iſt, ſo häufig die Kraft nach und nach ſchwächt, von der die Wohlfahrt ihrer Familie ſo weſentlich abhängt.

Es kommt nur ſelten vor, daß die Dienſtboten ihre Herrſchaft in ihrem Wohlwollen für die Armen nicht unterſtützen; ſollte es aber die Köchin in der einen oder andern Familie zu beſchwerlich finden, ſo kann man ihr ja am Ende des Winters ein kleines Geſchenk machen, wenn ſie ſich durch die Liebe ihrer Nebenmenſchen nicht für hundertfältig belohnt erachten würde. Geht ſie aber gerne auf die menſchenfreundlichen Abſichten ihrer Herrſchaft ein, ſo wird ſie gewiß nie die Erbſen oder die Hafergrütze, aus denen Suppe oder Haferſchleim bereitet worden, zerbrochene Kartoffeln, die grünen Selleriehäupter, die Hälſe und Füße des Geflügels, beſonders aber die Hammelsknochen und verſchiedene andere Gegenſtände hinwegſpülen, die bei der Zubereitung des Mittagseſſens für die Haushaltung bei Seite gelegt werden.

Fiſche bieten ebenfalls viel Nahrungsſtoffe dar und zwar nicht allein in den Theilen, die man auf die Tafel trägt, ſondern auch in den Köpfen, Gräten und Floßen, die den Fiſchleim enthalten. Wenn die Fiſche aufgetragen ſind, ſo darf die Köchin nur etwas Waſſer beiſetzen und das Obige

Digitized by Google

darin dämpfen, ſowie die Fiſchbrühe daran gießen, die in der Schüſſel blieb, bis alles Gute daraus gezogen iſt. Wird dieſe Brühe allein gegeſſen, wo ſie eine köſtliche Kraftbrühe bietet, ſo darf man nur ein ganz kleines Stückchen Zwiebel und etwas Pfeffer daran thun und ein wenig Reismehl glatt hineinreiben. Geſeihet aber gibt ſie eine treffliche Zugabe zu Fleiſchſuppen, beſonders für Kranke, und wenn es für dieſe beſtimmt iſt, ſo braucht man blos die mildern Theile der magern Knochen und des Fleiſches dazu zu nehmen, nebſt ſehr wenig oder gar nichts von der Brühe geſalzenen Fleiſches.

Das Fett darf nicht von den Fleiſchbrühen und Suppen geſchöpft werden, da es die Armen lieben und dadurch genährt werden.

Eine vortreffliche Suppe für Schwächliche.

Thue zwei Kuhfüße und eine Hammelsbruſt in eine große Schüſſel oder Pfanne, nebſt einem Viertelpfund Reis, einer Zwiebel, zwanzig Stücken Jamaikapfeffer und zwanzig ſchwarzen Pfefferkörnern, einer Rübe, einer Möhre und zehn Maß Waſſer, bedecke es mit Packpapier und backe es ſechs Stunden lang.

Sago.

Lege eine Theetaſſe voll Sago nebſt einem Stückchen Citronenſchale in drei Schoppen Waſſer; wenn es verdickt iſt, reibe etwas Ingwer darein und füge anderthalb Schoppen Roſinenwein, braunen Zucker und zwei Eßlöffel voll Wachholderbranntwein hinzu, koche Alles mit einander auf.

Dieß iſt ein ſehr ſtärkendes Gericht für Perſonen, die durch eine Krankheit ſehr geſchwächt wurden.

Kraftſuppe für Kranke und Kindbetterinnen.

Setze zwei Maß Waſſer zum Feuer, verrühre ſo viel Hafermehl in anderthalb Schoppen kaltem Waſſer, als nöthig iſt, um das Ganze zu verdicken; wenn das Waſſer ſiedet, gieße Letzteres daran, nebſt zwanzig Stücken zu feinem Pulver geſtoßenem Jamaikapfeffer, ſiede es zu einer ſtark mittlern Dicke ein, dann füge Zucker, drei Viertelſchoppen gut gegohrenes Tiſchbier und ein Glas Wachholderbranntwein hinzu. Siede Alles.

Dieſes Gericht zwei Mal und ein oder zwei Mal Fleiſchbrühe, iſt von unſchätzbarem Werthe.

Es gibt keine beſſere Gelegenheit, eine Handlung der Wohlthätigkeit auszuüben, als bei Kranken. Ein Stückchen Fleiſch oder Pudding unerwartet überſendet, war ſchon oft das Mittel, den lang verlorenen Appetit wieder zu bringen.

Auch ſind es nicht allein die Dürftigen, welche ſo etwas dankbar empfangen, denn ſelbſt in den höchſten Häuſern trifft man nur ſelten wirklich gute Krankenköchinnen, und gar Viele, die im Beſitze aller Glücksgüter ſind, haben ſchon die erſte Wiederkehr der Geſundheit der durch eine gute *Küchenheilkunſt*, wie man ſie nennt, wieder erregten Eßluſt zugeſchrieben.

Verſchiedene Recepte für die Haushaltung und Vorſchriften für Dienſtboten.

Verſchiedene Recepte.

Weiche Pomade zu bereiten.

Schlage ein halb Pfund ungeſalzenes friſches Schweinefett in gewöhnlichem Waſſer, dann weiche es in Roſenwaſſer ein und ſchlage es darin, laß' es ablaufen und ſchlage es nun abermals mit zwei Eßlöffeln voll Branntwein, gieße dieſes auch ab, thue dann etwas Citronenöl daran und bewahre die Pomade in kleinen Töpfchen.

Eine andere.

Weiche ein halb Pfund klares Ochſenmark und ein Pfund ungeſalzenes friſches Schweinefett zwei bis drei Tage lang in Waſſer ein, das jeden Tag zu wechſeln und Fett und Mark zu ſchlagen iſt. Lege es in ein Sieb und wenn es trocken iſt, in einen Topf und ſtelle dieſen in eine Pfanne mit warmem Waſſer. Wenn es geſchmolzen, gieße es in ein Becken und ſchlage es mit zwei Eßlöffeln voll Branntwein, gieße dieſen ab und thue dann Citronen-, Bergamott- oder ein anderes Oel daran, welches man liebt.

Harte Pomade.

Bereite gleiche Quantitäten Ochſenmark und Hammelsnierenfett wie vor zu, benütze den Branntwein zum Einmachen deſſelben und gieße die Oele daran, dann gieße es in Formen oder wenn man keine hat, in Fläſchchen von der Größe, die man den Rollen geben will. Wenn die Pomade kalt geworden, zerbrich die Fläſchchen, reinige die Rollen ſorgfältig von dem Glaſe und lege Papier darum.

Pomade divine.

Reinige anderthalb Pfund Ochſenmark von den Faſern und Knochen, lege es in einen irdenen Topf oder dergleichen Gefäß mit friſchem Brunnenwaſſer und wechsle das Waſſer zehn Tage lang jeden Abend und Morgen, dann weiche es vierundzwanzig Stunden lang in Roſenwaſſer ein und lege es in eine Serviette, bis es ganz trocken iſt. Nimm von jedem der folgenden Gegenſtände zwei Loth, nämlich: Storax, Benzoeharz, wohlriechendes Cypreſſenpulver, ein Loth Zimmt, zwei Drachmen Gewürznelken und zwei Drachmen Muskatenuß, Alles fein geſtoßen, miſche es mit dem Marke, dann thue alle die Beſtandtheile in einen zinnernen Topf, der eine Maß hält, bereite einen Teig aus Eiweiß und Semmelmehl und ſtreiche ihn auf einen Leinwandlappen. Mit dieſem decke den Topf zu und darüber her ein anderes Stück Leinwand, um den Topf ſehr feſt zu verſchließen, daß kein Dampf verdunſten kann. Stelle den Topf in einen größern kupfernen Topf mit Waſſer und ſorge, daß er feſt ſtehe und daß das Waſſer nicht die Decke des Topfes mit dem Mark erreiche. Wenn das Waſſer eintrocknet, gieße mehr nach, aber ſiedend heiß, denn es muß vier Stunden lang fortſieden, ohne einen Augenblick lang nachzulaſſen. Seihe die Salbe durch

Digitized by Google

eine Serviette in kleine Töpfe, und wenn ſie abgekühlt, bedecke dieſe. Rühre ſie mit nichts anderem als mit Silber an. Dieſe Pomade hält ſich viele Jahre lang.

Ein feine Pomade kann man bereiten, indem man ein halbes Pfund friſches Ochſenmark, wie vor zubereitet, und vier Loth Schweinefett an die Beſtandtheile thut und dann daſſelbe Verfahren wie vor beobachtet.

Pot pourri.

Lege folgende Beſtandtheile ſchichtenweiſe und Seeſalz zwiſchen die Schichten geſtreut in einen Porzellautopf: ein Simri Gartenroſen, theils in Knöpfen, theils in Blättern, Veilchen, Pomeranzenblüthen und Jasmin, je eine Hand voll, aufgeſchnittene Schwertelwurzel, Benzoe und Storax, je vier Loth, ein halb Loth Moſchus, ein Viertelpfund aufgeſchnittene Angelikawurzel, zwei Eßlen von den rothen Theilen gefüllter Nelken, zwei Hände voll Lavendelblüthen, eine halbe Hand voll Rosmarinblüthen, eine Hand voll Lorbeerblätter, drei bittere Pomeranzen, ſo voll als möglich mit Gewürznelken beſteckt, in einem kühlen Backofen gedörrt und geſtoßen, eine halbe Hand voll Majoran und zwei Hände voll gedörrten Mekkabalſam. Decke Alles feſt zu. Wenn man dann dieſen Topf aufdeckt, ſo verbreitet ſich ein herrlicher Wohlgeruch.

Eine ſchnellere Art, ein Pot pourri anzumachen.

Nimm drei Hände voll Pomeranzenblüthen, ebenſoviel gefüllte Nelken, ebenſoviel Gartenroſen, eine Hand voll Majoran, eine Hand voll Citronenthymian, ſechs Lorbeerblätter, eine Hand voll Rosmarin, ebenſoviel Myrthen, eine halbe Hand voll Münze, ebenſoviel Lavendel, die Schale einer Citrone und ein halb Loth Gewürznelken. Hacke Alles und lege es ſchichtenweiſe, mit geſtoßenem Seeſalz dazwiſchen, in einen Topf, bis er voll iſt.

Wenn man nicht alle Beſtandtheile auf ein Mal erhalten kann, ſo lege ſie allmählig hinein, wie man ſie bekommt, ſtreue aber ſtets nach jedem neuen Artikel Seeſalz darauf.

Seifenkugeln zu bereiten.

Schabe zwei Pfund neue weiße Seife dünn in etwa eine Theetaſſe voll Roſenwaſſer, dann gieße ſo viel ſiedendes Waſſer daran, um ſie zu erweichen. Gieße anderthalb Schoppen Baumöl, ein wenig Mandelöl und ein halb Pfund Wallrath in eine Meſſingpfanne und ſetze Alles über das Feuer, bis es aufgelöst iſt; dann thue die Seife daran, nebſt einem halben Loth Kampfer, der zuvor durch Reiben in einem Mörſer mit einigen Tropfen Weingeiſt oder Lavendelwaſſer, oder irgend einer wohlriechenden Eſſenz in Pulver verwandelt worden. Siede es zehn Minuten lang, dann gieße es in ein Becken und rühre es um, bis es völlig dick genug iſt, um es zu harten Kugeln zu rollen, was dann ſo bald als möglich geſchehen muß. Wenn ein ätheriſches Oel dazu genommen wird, ſo rühre es ſchnell darein, wenn die Maſſe vom Feuer kommt, damit der Wohlgeruch ſich nicht verflüchtige.

Paſte für aufgeſprungene Hände, welche ſie auch durch fortgeſetzten Gebrauch zart erhält.

Miſche ein Viertelpfund ungeſalzenes Schweinefett, das in gewöhnlichem und dann in Roſenwaſſer gewaſchen worden, mit dem Dotter von

zwei neu gelegten Eiern und einem großen Eßlöffel voll Honig. Thue ſo viel feines Hafermehl oder Mandelteig daran, um eine Paſte daraus zu bereiten.

Für aufgeſprungene Lippen.

Lege ein halb Pfund Benzor, Storax und Wallrath, ein wenig Alkanawurzel, einen großen, ſaftigen Apfel, gehackt, eine ſchwarze Weintraube, gequetſcht, ein Viertelpfund ungeſalzene Butter und vier Loth Wachs in eine neue verzinnte Pfanne. Laß' es gelinde kochen, bis das Wachs ꝛc. aufgelöst und ſeihe es dann durch Leinwand. Wenn es kalt iſt, ſchmilz es dann wieder und gieße es dann in kleine Töpfe oder Büchſen, oder wenn man Kuchen daraus machen will, nimm den Boden der Theetaſſen dazu.

Ungariſches Waſſer.

Thue an anderthalb Schoppen ſtark rectificirten Weingeiſt zwei Loth Rosmarinöl und zwei Drachmen Ambraeſſenz, ſchüttle die Flaſche mehrere Male gut, dann laß' ſie vierundzwanzig Stunden lang ungepfropft ſtehen. Nach einem Monate, während deſſen die Flaſche täglich umzuſchütteln iſt, gieße das Waſſer in kleine Fläſchchen.

Honigwaſſer.

Nimm anderthalb Schoppen Weingeiſt wie vor, nebſt drei Drachmen Ambraeſſenz, ſchüttle es täglich gut.

Lavendelwaſſer.

Gieße anderthalb Schoppen Weingeiſt wie vor, zwei Loth ätheriſches Lavendelöl und zwei Drachmen Ambraeſſenz in eine Flaſche und ſchüttle es außerordentlich gut.

Ein vortreffliches Waſſer, um das Ausfallen der Haare zu verhüten, und dieſe dichter zu machen.

Thue vier Pfund unverfälſchten Honig, nebſt zwölf Händen voll Rebenſproſſen und ebenſoviel Rosmarinknoſpen in einen Deſtillirkolben, deſtillire es ſo kühl und langſam als möglich, und laß' die Flüſſigkeit abtropfen, bis ſie anfängt, ſauer zu ſchmecken.

Schwarzes Papier zu Zeichenmuſtern.

Verrühre Kienruß in Baumöl glatt, beſtreiche ein oder ein paar Bogen großes Schreibpapier mit einem Stückchen Flanell mit dieſer Miſchung, dann dupfe das Papier mit einem Stückchen feiner Leinwand trocken und hebe es auf, um es auf folgende Weiſe zu gebrauchen:

Lege die ſchwarze Seite auf einen andern Bogen Papier und hefte es an den Ecken mit Stecknadeln zuſammen. Lege auf den Rücken des ſchwarzen Papiers das Muſter, das abgezeichnet werden ſoll und fahre mit einer Bleifeder oder einem Stahlſtifte darüber, das ſchwarze Papier wird dann den Eindruck des Muſters auf den untern Bogen zurücklaſſen, auf dem man es mit Tinte nachzuzeichnen hat.

Will man Muſter auf Leinwand oder Papier zeichnen, ſo muß es mit einer in ein Bischen Schmalte, ein Bischen Zucker und in wenig Waſſer getauchten Feder geſchehen, dieß iſt in einer Theetaſſe glatt unter einander zu miſchen, in der es ſtets zum Gebrauche bereit bleibt, wenn es friſch iſt.

Digitized by Google

Schwarze Tinte.

Nimm dritthalb Maß Regen- oder weiches Waſſer und drei Viertelpfund geſtoßene blaue Galläpfel, laß dieſe drei Wochen lang darin einweichen und rühre es täglich um. Dann thue ein Viertelpfund grünen Vitriol, ebenſoviel Campeſcheholzſpäne, zwölf Loth arabiſchen Gummi und ein Weinglas voll Branntwein daran.

Zerbrochene Porzellan zu kitten.

Stoße Kalk zu allerfeinſtem Pulver, ſiebe es durch feinen Muſſelin, dann binde etwas davon in ein Stückchen dünnen Muſſelin, beſtreiche die Ränder von zerbrochenem Porzellan mit etwas Eiweiß, ſtreue etwas Kalk ſchnell darüber und vereinige ſie genau mit einander.

Ein vortrefflicher Stuck, der an Holzwerk hängen bleibt.

Nimm anderthalb Simri vom beſten Kalkſtein, ein Pfund gelben Ocher und ein Viertelpfund braune Umbererde, ſtoße Alles zu feinem Pulver, verrühre es mit einer hinreichenden Menge warmes, aber nicht ſiedenden Waſſers zu einer gehörigen Dicke und trage es mit einem neuen Tüncherpinſel auf. Wenn die Wand ganz glatt iſt, ſo reichen ein bis zwei Anſtriche hin. Der Monat März iſt die beſte Jahreszeit dazu.

Maurerstünche für Stuck.

Blaue. Gieße an vier Pfund blauen Vitriol und ein Pfund von der beſten Tünche dritthalb Maß Waſſer in einen eiſernen oder Meſſingtopf. Laß' es eine Stunde lang kochen, während welcher Zeit es fortwährend umzurühren iſt. Dann gieße es in einen irdenen Topf und laß' es ein paar Tage lang ſtehen, bis die Farbe ſich geſetzt hat. Gieße das Waſſer ab und miſche die Farbe mit Tünche. Beſtreiche die Wände drei bis vier Male damit, je nachdem ſie es bedürfen.

Gelbe. Löſe gleiche Quantitäten Umbererde, hellen Ocher und Reißkohle je abgeſondert in weichem Waſſer über dem Feuer auf. Dann thue von jedem etwas in ſo viel Tünche, als man für hinreichend zum Anſtriche erachtet und rühre Alles unter einander. Wenn die Farbe des einen oder andern Artikels vorherrſcht, ſo thue von den andern mehr daran, bis die gehörige Farbe erlangt iſt.

Die ſchönſte Tünche erlangt man, wenn man den Kalk und die Farbe mit abgerahmter Milch, anſtatt mit Waſſer miſcht.

Römiſcher Kitt oder Mörtel, zum äußern Verwurfe oder zum Zuſammenfügen von Backſteinen.

Dieſer Mörtel widerſteht jeder Witterung und kann mit großem Nutzen zum Verwurfe von Waſſerbehältern benutzt werden, da kein Waſſer ihn durchdringen kann.

Nimm vierundachtzig Pfund Triebſand, zwölf Pfund ungelöſchten Kalk und vier Pfund vom reinſten Käſe, auf einem Reibeiſen gerieben. Wenn Alles gehörig gemiſcht iſt, thue Waſſer daran, das warm genug, aber nicht ſiedend heiß iſt, um von dem Obigen einer ſolchen Menge, als man bedarf, die gehörige Konſiſtenz zum Verwurfe zu geben. Es erfordert ſehr gute und ſchnelle Verarbeitung. Ein Kübel voll von dieſem Mörtel langt weit, da man ihn in einem dünnen glatten Ueberwurfe auftragen

muß, ohne daß der geringſte Raum übrig bleibe. Die Mauer oder das Lattenwerk müſſen zuvor mit Haar- und Kalkmörtel verworfen werden und gut getrocknet ſein. Dieſes Mörtels bedienten ſich einſt die Alten und nun iſt er auch bei uns üblich.

Flecken irgend einer Art aus Leinwand herauszumachen.

Flecken, durch Säuren verurſacht. Befeuchte den betreffenden Theil und ſtreue Wermuthſalz darauf. Dann reibe es darein, ohne es weiter mit Waſſer zu verdünnen.

Eine andere Art. Laß' die Leinwand ein wenig Waſſer einſaugen, ohne ſie darin einzutauchen und halte den befleckten Theil in gehöger Entfernung über ein angebranntes Schwefelhölzchen, ſo werden die Flecken durch das Schwefelgas verſchwinden.

Eine andere Art. Binde in den befleckten Theil etwas Perlaſche, dann ſcharre ein wenig Seife in weiches kaltes Waſſer, um einen Seifenſchaum zu bereiten und ſiede die Leinwand darin, bis der Flecken verſchwindet.

Wein-, Obſt- und andere Flecken aus Leinwand herauszumachen, die ſchon lange darin waren. Reibe den Theil auf beiden Seiten mit gelber Seife, dann mache eine Stärke in kalt Waſſer ſehr dick an, reibe dieſe gut darein und hänge die Leinwand in die Sonne und Luft, bis der Flecken herausgeht. Wenn er nach drei bis vier Tagen nicht verſchwunden iſt, ſo reibe dieß aus und wiederhole das Verfahren. Wenn die Leinwand getrocknet iſt, ſo kann man ſie mit ein wenig Waſſer beſpritzen.

Viele andere Flecken gehen heraus, wenn man die Leinwand in ſaure Buttermilch taucht und ſie in der warmen Sonne trocknet. Dann waſche ſie in kalt Waſſer und trockne ſie, zwei bis drei Mal täglich.

Eiſenflecken muß man befeuchten, dann auf einen warmen Blechdeckel legen und ein wenig Citronenſalz auf den befleckten Theil ſtreuen. Wenn die Leinwand trocken wird, ſo befeuchte ſie und wiederhole das Verfahren.

Schimmel herauszumachen. Miſche weiche Seife mit gepulverter Stärke, halb ſo viel Salz und dem Saft einer Citrone, beſtreiche den befleckten Theil auf beiden Seiten mittelſt eines Malerpinſels damit. Lege die Leinwand auf das Gras und laß' ſie Tag und Nacht liegen, bis der Flecken herausgeht.

Zu machen, daß Flanelle ihre Farbe behalten und nicht eingehen.

Lege ſie in eine Gelte und gieße ſiedendes Waſſer darüber und laß' ſie das erſte Mal, wo ſie gewaſchen werden, liegen, bis ſie kalt ſind.

Pelzwaaren und Wollenzeuge vor den Motten zu bewahren.

Laß' die erſtern hier und da auskämmen, ſo lange ſie im Gebrauche ſind und die letztern ausbürſten und ausſchütteln. Wenn man ihrer nicht bedarf, laß' ſie zuerſt trocknen und auslüften, dann lege ſie zuſammen und lege dazwiſchen Coloquinten in kleinen Muſſelinſäckchen, hülle ſie hierauf

in mehrfältig zuſammengelegte und zugenähte Leinwand, die ſorgfältig an den Ecken eingeſchlagen werden muß und bewahre ſie vor Feuchtigkeit.

Die Ueberzüge von Möbeln ꝛc. zu färben.

Leder- oder Lachsfarbe, je nach der Schattirung der Farbe. Zerreibe auf einem Zinnteller für einige Kreuzer ſpaniſche Orleans und koche ihn dann in einem Eimer voll Waſſer eine Viertelſtunde lang. Thue darein vier Loth Potaſche, rühre es um und lege dann alsbald den Ueberzug hinein; während des Kochens, das fünf bis ſechs Minuten lang dauern muß, rühre Alles immerfort um, dann lege ihn in kaltes Pumpbrunnenwaſſer und hänge die Gegenſtände einzeln auf, ohne ſie auszuwinden.

Blaßroth. Der Zitz muß außerordentlich rein gewaſchen und trocken ſein. Dann koche ihn in fünf Maß weichem Waſſer und acht Loth Alaun, nimm ihn heraus und trockne ihn in der Luft. Mittlerweile koche in dem Alaunwaſſer zwei Hände voll Weizenkleie, bis es ganz ſchlüpfrig iſt, dann ſeihe es. Nimm zwei Scrupel Cochenille und vier Loth Weinſtein, fein geſtoßen und geſiebt, miſche es mit der Flüſſigkeit, immer nur ein wenig auf ein Mal. Dann lege den Zitz darein, bis die Flüſſigkeit faſt eingegangen iſt und rühre es fortwährend um. Nimm den Zitz heraus und waſche ihn zuerſt in Lauge, hernach in kaltem Waſſer, dann ſchwänke ihn in geſeihter Waſſerſtärke aus und trockne ihn ſchnell, ohne ihn in Falten aufzuhängen. Mange ihn ſehr ſtark, wenn er nicht warm gepreßt wird, was das beſte iſt.

Blau. Laß' den Zitz rein waſchen und trocknen, dann rühre etwas von Scott's flüſſigem Blau, oder Berlinerblau in ſo viel Waſſer an, als nöthig iſt, um die zu färbenden Gegenſtände zu bedecken und nimm etwas Stärke dazu, um ihm ein wenig Steifheit zu geben. Trockne ein Bischen davon, um zu ſehen, ob die Farbe dunkel genug ſei, thue den Zitz ꝛc. darein und waſche ihn, dann trockne die Gegenſtände einzeln und mange oder preſſe ſie.

Lederne Handſchuhe hell- oder dunkelbraun zu färben, je nach der Tiefe der Farbe.

Thue etwas Safran in anderthalb Schoppen weiches, ſiedend heißes Waſſer und laß' es die ganze Nacht im Aufguſſe ſtehen, am nächſten Morgen beſtreiche die Handſchuhe mittelſt einer Bürſte damit. Man muß aber Sorge tragen, daß ſie inwendig nicht gefärbt werden und ſie daher zunähen.

Weißen Handſchuhen eine ſchöne Purpurfarbe zu geben.

Siede ein Viertelpfund Campeſcheholz und vier Loth Steinalaun in einer Maß weiches Waſſer, bis es zur Hälfte eingekocht. Laß' es nach dem Seihen ſtehen, bis es kalt wird. Waſche die Handſchuhe rein, dann beſtreiche ſie mit der Farbe mit einer Bürſte und wiederhole es, wenn ſie trocken ſind. Zwei Mal iſt hinreichend, wenn die Farbe nicht ſehr dunkel ſein ſoll. Wenn ſie trocken ſind, reibe die lockere Farbe mit einem rauhen Tuche aus. Schlage das Weiße vom Ei und ſtreiche es mit einer Bürſte über das Leder. Die Farbe befleckt die Hände, wenn man ſie aber mit Eſſig befeuchtet, ſo verliert es ſich, ehe ſie gewaſchen werden.

Digitized by Google

Eine Flüſſigkeit, um alte Urkunden auf Papier oder Pergament zu reinigen, wenn die Schrift verlöſcht iſt, oder um ſie lesbar zu machen, wenn ſie unleſerlich geworden.

Nimm fünf bis ſechs Galläpfel, zerſtoße ſie und lege ſie in anderthalb Schoppen ſtarken, weißen Wein, laß' dieß zwei Tage lang in der Sonne ſtehen. Dann tauche eine Bürſte in den Wein und beſtreiche damit die unleſerliche Handſchrift, an der Farbe wird man dann ſehen, ob ſie ſtark genug an Galläpfeln iſt.

Die Lungenfäule bei Schafen zu verhüten.

Halte ſie in der Hürde, bis der Thau vom Graſe verſchwunden iſt.

Zu verhüten, daß friſches Heu anbrenne.

Stopfe einen Sack ſo voll als möglich mit Stroh oder Heu, binde die Oeffnung mit einem Stricke zu und lege den Heuſchober rings um den Sack an, indem dieſer immer weiter her aufgezogen wird, je mehr die Höhe des Schobers zunimmt und man ihn ganz herausnimmt, wenn der Schober vollendet iſt. Die dadurch im Mittelpunkte gebildete Röhre bewahrt das Heu unverſehrt.

Einen Kornboden vor Inſekten und Wieſeln zu bewahren.

Laß' den Boden aus Bretern von italieniſchen Pappeln legen.

Grillen zu vertreiben.

Lege Schnupftabak auf die Höhlen, wo ſie heraus kommen.

Vorſchriften für Dienſtboten.

Bettvorhänge von Zitze zu reinigen, wenn ſie den Sommer über abgenommen werden.

Schüttle den loſen Staub ab, dann bürſte ſie leicht mit einer kleinen langhaarigen Möbelbürſte, hiernach wiſche ſie dicht mit reinem Flanell ab und reibe ſie mit trockenem Brode.

Wenn dieß gehörig geſchieht, ſo werden die Vorhänge faſt wie neu ausſehen und wenn die Farbe nicht hell iſt, ſo brauchen ſie Jahre lang nicht gewaſchen zu werden.

Lege ſie in großen Falten zuſammen und hebe ſie ſorgfältig auf.

So lange dieſe Geräthſchaften im Gebrauche ſind, müſſen ſie ſo viel möglich vor der Sonne und Luft bewahrt werden, da dieſe den zarten Farben ſchaden und den Staub kann man mit Blaſebälgen wegblaſen.

Bei vorſtehender Behandlung können die Vorhänge ſtets rein erhalten und ſelbſt neben friſch gefärbten Möbelüberzügen gebraucht werden.

Silbergeſchirr zu reinigen.

Siede zwei Loth präparirtes Hirſchhornpulver in drei Schoppen Waſſer, ſo lange es am Feuer ſteht, thue ſo viel Silbergeſchirr darein, als das Gefäß hält, laß' es ein wenig kochen, dann nimm es heraus, laß' es über einer Pfanne ablaufen und trockne es vor dem Feuer. Lege mehr hinein und fahre dann auf dieſelbe Weiſe fort. Dann lege in das Waſſer einige reine Leinwandlumpen, bis Alles eingeſaugt iſt. Wenn ſie trocken

Digitized by Google

ſind, ſo kann man ſich ihrer bedienen, um das Silbergeſchirr zu reinigen, und ſie ſind auch die beſten Dinge, um Meſſinggriffe, Schlöſſer ꝛc. an den Thüren zu reinigen. Wenn das Silbergeſchirr ganz trocken iſt, ſo muß es mit Leder glänzend gerieben werden. Dieß iſt eine der beſten und unſchädlichſten Reinigungsweiſen. In vielen Putzpulvern befindet ſich eine Miſchung von Queckſilber, die ſehr nachtheilig iſt, und neben andern Nachtheilen macht es das Silber ſo ſpröde, daß es bei einem Falle zerbricht.

Spiegel zu reinigen.

Wiſche die Fliegenflecken und andere Unreinigkeiten mit einem feuchten Lappen weg, dann polire das Glas mit einem Wollentuche und gepulvertem Bergblau.

Vergoldungen zu erhalten und zu reinigen.

Vergoldungen vor der Befleckung durch Fliegen zu bewahren, ohne ſie zu bedecken, iſt nicht möglich, ehe dieß geſchieht, blaſe den leichten Staub weg und fahre mit einer Feder oder reinen Bürſte darüber, dann bedecke die Goldrahmen mit Papierſtreifen und nimm dieſe erſt ab, wenn die Fliegen fort ſind.

Leinwand nimmt die Vergoldung weg und macht ihren Glanz matt, man darf ſich ihrer daher nie zum Abwiſchen bedienen.

Zu Zerſtörung der Fliegen muß man das eine oder andere Mittel anwenden, da ſie die Geräthſchaften aller Art beflecken, ſowie auch das Papier. Flaſchen mit Zucker und Eſſig oder Bier herumgehängt, ziehen ſie an, oder Fliegenwaſſer, in kleine Schalen gegoſſen, die man da und dort herumſtellt, aber ſo, daß die Kinder nicht dazu kommen können.

Getünchte oder gemalte Wände zu reinigen.

Gebrauche nie ein Linnentuch dazu, ſondern reibe den Staub mit einer kleinen langhaarigen Bürſte weg, nachdem die loſen Theile zuvor mit dem Blaſebalge abgeblaſen worden. Bei gehöriger Sorgfalt werden getünchte Wände dann lange Zeit hübſch bleiben. Wenn ſie befleckt ſind, tauche einen Schwamm oder ein Stückchen Flanell in Sodawaſſer, waſche die Flecken ſchnell ab und trockne ſie alsbald, ſonſt nimmt die Soda die Farbe mit.

Wenn das Getäfel der Reinigung bedarf, ſo muß es von oben nach unten geſchehen und ſo viel möglich verhütet werden, daß die Soda auf die unreinen Theile laufe, ſonſt bleiben Flecken zurück, nachdem das Ganze lange beendigt. Eine Perſon muß mit alter Leinwand abtrocknen, ſobald die andere das Unreine abgeſcheuert und die Soda weggewaſchen hat.

Papiertapeten zu reinigen.

Blaſe zuerſt den Staub mit einem Blaſebalge weg, dann ſchneide einen acht Tage alten Laib weißes Brod in acht Theile, nimm die Kruſte in die Hand und fange von oben an, die Tapeten nach unten mit dem weichen Theile auf die leichteſte Weiſe abzuwiſchen, fahre dabei aber weder in die Quere noch aufwärts. Der Staub des Papiers und die Brodkrumen fallen mit einander ab. Man darf bei dem Abwiſchen nicht über eine halbe Elle weit auf ein Mal fahren und nachdem der ganze obere Theil fertig, fange wieder da an, wo das erſte Mal der Anfang gemacht worden, indem ein wenig oberhalb der Stelle begonnen wird, wo man aufhörte.

Digitized by Google

Wenn das Abwiſchen aber nicht auſſerordentlich leicht geſchieht, ſo bleibt der Staub an den Tapeten hängen, geſchieht es aber mit gehöriger Sorgfalt, dann ſehen die Tapeten wie neu aus.

Schönem Eichengetäfel einen Firniß zu geben.

Wenn es unrein iſt, ſo muß es mit warmem Biere gewaſchen werden, dann ſiede ſechs Schoppen ſtarkes Bier mit einem wallnußgroßen Stücke Wachs, und einem großen Eßlöffel voll Zucker, beſtreiche damit das Getäfel mit einer großen Bürſte und wenn es trocken, reibe es, bis es glänzend iſt.

Mahagonimöbeln eine ſchöne Farbe zu geben.

Laß' die Tafeln mit Eſſig vollkommen rein waſchen, nachdem zuvor alle Tintenflecken, die etwa darin ſind, mit Salzgeiſt herausgemacht worden, es muß dieſer jedoch mit der größten Sorgfalt angewendet, der befleckte Theil nur damit bedupft und augenblicklich weg gewaſchen werden. Man gebrauche folgende Flüſſigkeit: thue in ein irdenes Gefäß anderthalb Schoppen kalt abgezogenes Leinöl, für zwölf Kreuzer Alkanawurzel und für ſechs Kreuzer roſenrothe Fleiſchfarbe, laß' es über Nacht ſtehen, dann rühre es gut um und reibe etwas davon mit einem Linnenlappen in die Tafeln, wenn es eine Zeit lang darauf gelegen, ſo reibe es mit Leinwandlappen glänzend.

Eßtiſche muß man mit Matten, Wachstuch oder Boy bedecken, um zu verhüten, daß ſie befleckt werden, auch muß man ſie augenblicklich abreiben, wenn die Schüſſeln abgenommen werden, ſo lange ſie noch warm ſind.

Tintenflecken aus Mahagoni herauszumachen.

Verdünne einen halben Theelöffel voll Vitriolöl mit einem großen Eßlöffel voll Waſſer und bedupfe den Theil mit einer Feder; laß' es aber nur kurze Zeit darauf, denn ſonſt bleibt ein weiſſer Flecken zurück, es iſt daher beſſer, ihn ſchnell abzureiben und es zu wiederholen, wenn der Flecken nicht ganz entfernt ſein ſollte.

Fußteppiche.

Man muß ſolche wählen, die auf einem hübſchen Tuche gemalt ſind, das gut mit der Farbe bedeckt iſt und auf dem die Blumen ſich nicht ſehr über den Grund erheben, da ſie ſich ſonſt bald abnützen. Die Dauer des Teppiches hängt ſehr von dieſen beiden Eigenſchaften ab, insbeſondere aber von der Zeit, wenn er gemalt worden und von der Güte der Farben. Wenn ſie nicht Raum genug gehabt, um durchgängig hart zu werden, ſo werden ſie durch nur ganz geringen Gebrauch verdorben und da es ſehr koſtſpielige Gegenſtände ſind, ſo iſt große Sorgfalt für ihre Erhaltung nothwendig. Es iſt gut, ſie einige Zeit vor ihrem Gebrauche entweder in einer trockenen Scheune aufzuhängen, wo ſie Luft haben, oder ſie in ein Reſervezimmer zu legen.

Wenn man ſie über den Winter aufbewahrt, ſo muß man ſie um eine Teppichwalze aufrollen und Sorge tragen, daß die Farbe nicht durch zu ſchnelles Einſchlagen ſpringe.

Alte Teppiche ſind ſehr gut hiezu, wenn man ſie einige Monate zuvor, ehe ſie aufgelegt werden, malt und luftet.

Digitized by Google

Fußteppiche zu reinigen.

Kehre ſie ab, dann wiſche ſie mit einem Stücke Flanell rein, wenn aller Staub und alle Flecken entfernt ſind, reibe ſie mit gewichstem Flanell und dann mit einem trockenen einfachen, nimm aber wenig Wachs dazu und reibe mit dem letztern blos ſo viel, um den Teppich ein wenig glatt zu machen, ſonſt iſt zu befürchten, daß er die Farbe verliere.

Sie hier und da, nach dem obigen Kehren und Trockenreiben mit Milch zu waſchen, gibt ihnen ein ſchönes Ausſehen und ſie ſind weniger ſchlüpfrig.

Bodenteppiche und Zimmerboden auszuſtäuben.

Streue Theeblätter darüber, dann kehre ſie ſorgfältig. Die erſtern ſollte man nicht häufig mit einem Kehrwiſche fegen, da ſie ſonſt zu ſchnell abgenutzt werden, blos ein Mal in der Woche und die andern Male mit den Blättern und einer Haarbürſte.

Feine Teppiche müſſen mit der Handbürſte, wie man ſie zu Kleidern gebraucht, leicht auf den Knieen ausgebürſtet werden.

Bodenteppiche zu reinigen.

Nimm den Teppich weg, laß' ihn gut ausklopfen, dann wieder hinlegen und auf beiden Seiten mit einer Handbürſte ausbürſten, wende ihn, die rechte Seite aufwärts, um und ſcheure ihn mit Ochſengalle und Seifenwaſſer ſehr rein, dann reibe ihn mit Leinwandtüchern ab. Lege ihn auf das Gras, oder hänge ihn zum Trocknen auf.

Den Zimmerboden ein ſchönes Ausſehen zu geben.

Nachdem der Boden mittelſt einer Bürſte mit Soda und warmem Waſſer ſehr rein gewaſchen, reibe ihn mit einem Schwamm, in reines Waſſer getaucht, auf. Beide Male darf keine einzelne Stelle unberührt bleiben, auch muß gerade aus auf und ab gefegt und nicht quer von einem Brete auf das andere gefahren werden, dann reibe ihn mit reinen Linnentüchern trocken, auf dieſelbe Weiſe hart auf- und abfahrend.

Die Boden dürfen nicht oft naß gemacht werden, aber, wenn es geſchieht, ganz durchaus, ein Mal die Woche ſind ſie mit warmem Sande und einer ſtarken Bürſte gerade aus nach der Länge der Breter trocken abzureiben.

Die Seiten der Treppen oder Gänge, die mit Teppichen belegt ſind, müſſen mit einem Schwamme, anſtatt mit Leinwand oder Flanell abgewaſchen werden, dann werden die Ränder nicht befleckt. Zu obigen Zwecken muß man verſchiedene Schwämme halten und dieſe, ſowie die Bürſten müſſen nach dem Gebrauche gut auswaſchen und an trockenen Orten aufbewahrt werden.

Oelflecken aus Breter- oder Steinboden herauszumachen.

Bereite eine ſtarke Lauge aus Perlaſche und weichem Waſſer und thue ſo viel ungelöſchten Kalk daran, als ſie aufſaugen kann, rühre es unter einander und laß' es dann einige Minuten lang ſich ſetzen, fülle es in Flaſchen und pfropfe ſie feſt zu, gieße beim Gebrauche etwas Waſſer daran, um es zu mildern und ſcheure den betreffenden Theil damit. Wenn die

Digitized by Google

Flüſſigkeit lange auf den Bretern liegen bleibt, ſo benimmt ſie ihnen die Farbe, es muß daher mit Sorgfalt und Geſchwindigkeit verfahren werden.

Steinerne Treppen und Hallen zu reinigen.

Siede ein Pfund Pfeifenthon mit drei Schoppen Waſſer, drei Schoppen Dünnbier und einem Stückchen Schmalte. Waſche die Steine mit dieſer Miſchung, und, wenn ſie trocken ſind, reibe ſie mit Flanell und einer Bürſte ab.

Flecken aus Marmor herauszumachen.

Miſche ungelöſchten, zum feinſten Pulver geſtoßenen Kalk mit ſtarker Seifenlauge ziemlich dick und trage es augenblicklich mit einem Malerpinſel auf den ganzen Marmor. Nach zwei Monaten waſche es vollkommen rein ab, dann bereite einen feinen Schaum aus weicher, in warmem Waſſer gekochter Seife, tauche eine Bürſte darein und ſcheure den Marmor mit Pulver. Dies gibt ihm eine ſchöne Politur. Reinige ihn von der Seife und vollende es mit einer glatten Trockenbürſte, bis Alles rein iſt.

Eiſenflecken aus Marmor herauszumachen.

Miſche gleiche Quantitäten Vitriolſpiritus und Citronenſaft in einer Flaſche und ſchüttle es gut, befeuchte die Flecken damit und reibe ſie nach einigen Minuten mit weicher Leinwand, bis ſie verſchwinden.

Eiſengeſchirr vor Roſt zu bewahren.

Zerlaſſe friſches Hammelsnierenfett und beſtreiche das Eiſen damit, ſo lange es noch warm iſt, dann beſtreue es gut mit geſtoßenem ungelöſchtem Kalk in Muſſelin gebunden. Eiſen, auf dieſe Art vorbereitet, hält ſich mehrere Monate. Gebrauche unter keinen Umſtänden Oel dazu, außer Salatöl, da alle andere Waſſer bei ſich führen.

Feuereiſen müſſen, in Boy eingewickelt, an einem trockenen Orte aufbewahrt werden, ſo lange man ſie nicht gebraucht.

Eine andere Art.

Stoße in drei Pfund ungeſalzenem Schweinefett zwei Drachmen dünn geſchnittenen Kampfer, bis er aufgelöſt iſt, dann nimm ſo viel Waſſerblei dazu, um ihm die Farbe von gebrochenem Stahl zu geben. Tauche einen Lappen darein und reibe es dick in den Ofen ꝛc., und das Eiſen oder der Stahl wird nie roſten, ſelbſt wenn ſie naß werden. Wenn man davon Gebrauch macht, ſo muß das Fett mit warmem Waſſer abgewaſchen und der Stahl vor dem Poliren getrocknet werden.

Roſtflecken aus Stahl herauszumachen.

Bedecke den Stahl mit Baumöl und reibe es gut hinein, dann laß' ihn zwei Tage lang liegen und reibe ihn hierauf mit fein gepulvertem ungelöſchtem Kalk, bis aller Roſt verſchwindet.

Das Knarren einer Thüre zu verhüten.

Reibe ein wenig Seife in die Angeln.

Feine Schuhſchwärze.

Nimm ein Viertelpfund gebranntes Elfenbein, ſechs Loth vom roheſten Zucker, einen Eßlöffel voll Baumöl und anderthalb Schoppen Dünnbier, miſche es allmählig kalt.

Digitized by Google

Küchenzettel, Familienmittagsmahle ꝛc.

Küchenzettel ꝛc.

Verzeichniß verſchiedener Artikel, wie ſie in den verſchiedenen Monaten in der rechten Jahreszeit (Saiſon) ſind.

Januar.

Geflügel und Wild. Federwild. Faſanen. Rebhühner. Haſen. Kaninchen. Schnepfen. Sumpfſchnepfen. Truthühner. Kapaunen. Hühnchen. Hennen. Junge Hühner. Zahme Tauben.

Fiſche und Krebſe. Karpfen. Schleihen. Barſche. Lampreten. Aale. Bachkrebſe. Stockfiſche. Schollen. Butten. Platteiſen. Meerbutten. Stachelrochen. Engelfiſche. Störe. Stinte. Wittlinge. Hummern. Krebſe. Krabben. Auſtern.

Gemüſe. Kopfkohl. Savoyerkohl. Kohl. Kohlſproſſen. Broccoli. Lauch. Zwiebeln. Rothe Rüben. Sauerampfer. Kerbel. Endivien. Spinat. Sellerie. Knoblauch. Scorzoneren. Kartoffeln. Paſtinaken. Rüben. Weißer und rother Broccoli. Schalotten. Lattich. Kreſſe. Senf. Kleine Rüben. Geisbart. Kräuter aller Art, gedörrt, einige friſch. Gurken. Spargeln und Schwämme ſind zu haben, obwohl nicht in der Jahreszeit.

Früchte. Aepfel. Birnen. Nüſſe. Wallnüſſe. Miſpeln. Trauben.

Februar und März.

Fleiſchſpeiſen, Geflügel und Wild wie im Januar, mit der Zugabe von jungen Enten und Hühnern, welch letztere zwar in größern Städten faſt das ganze Jahr hindurch, aber um ſehr theuren Preis zu haben ſind.

Fiſche. Wie in den letzten beiden Monaten, ausgenommen, daß man den Stockfiſch nicht für ſo gut hält, wie vom Februar bis zum Juli, aber ihn doch haben kann.

Gemüſe. Dieſelben, wie in den vorgehenden Monaten, mit der Zuthat von wälſchen Bohnen.

Früchte. Aepfel, Birnen, Erdbeeren aus dem Gewächshauſe.

Zweites Quartal. April, Mai und Juni.

Fleiſchſpeiſen. Rindfleiſch. Hammelfleiſch. Kalbfleiſch. Lammfleiſch. Wildprät im Juni. Kaninchen. Junge Haſen.

Geflügel. Hühner, alt und jung. Entchen. Tauben.

Fiſche ꝛc. Karpfen. Schleihen. Schollen. Stinte. Aale. Forellen. Meerbutten. Hummern. Kaulbarſche. Salmen. Häringe. Bachkrebſe. Makrelen. Krebſe. Krabben. Garnelen.

Gemüſe. Wie vor und im Mai, Frühkartoffeln. Erbſen. Rettige. Wälſche Bohnen. Gelbe Rüben. Rüben. Früher Kopfkohl. Blumenkohl. Spargeln. Artiſchocken. Alle Arten von Salat aus dem Frühbeete oder Gewächshauſe.

Früchte. Im Juni: Erdbeeren. Kirſchen. Melonen. Grüne

Digitized by Google

Aprikoſen. Johannis- und Stachelbeeren zu Torten. Im Juli: Kirſchen. Erdbeeren. Birnen. Melonen. Stachelbeeren. Johannisbeeren. Aprikoſen. Trauben. Nectarinen und einzelne Pfirſiche. Die meiſten dieſer Arten ſind aber getrieben.

Drittes Quartal. Juli, Auguſt und September.

Fleiſchſpeiſen wie vor.

Geflügel. Alte und junge Hühner. Tauben. Junge Gänſe. Junge Truthühner. In den beiden erſten Monaten: Kibitze. Weißſchwänze. Gänſe im September.

Fiſche ꝛc. Stockfiſche. Kabliaus. Butten. Blatteißen. Stachelrochen. Engelfiſche. Meeräſchen. Hechte. Karpfen. Aale. Schalthiere, ausgenommen Auſtern. Makrelen, in den beiden erſten Monaten des Quartales, aber im Auguſt nicht gut.

Rebhühnerjagd beginnt am erſten September.

Gemüſe. Von allen Arten, Bohnen. Erbſen ꝛc.

Früchte. Im Juli: Erdbeeren. Stachelbeeren. Ananas. Verſchiedene Pflaumen. Kirſchen. Aprikoſen. Himbeeren. Melonen. Johannisbeeren. Zwetſchen.

Im Auguſt und September: Pfirſiche. Pflaumen. Feigen. Haſelnüſſe. Maulbeeren. Kirſchen. Aepfel. Birnen. Nectarinen. Trauben. In den letztern Monaten: Ananas. Melonen. Erdbeeren. Miſpeln und Quitten im letzten Monate. Morellen Zwetſchen und verſchiedene Pflaumengattungen.

Oktober.

Fleiſchſpeiſen wie vor und Rehwildprät.

Geflügel und Wildprät. Zahmes Geflügel wie im vorigen Quartale. Faſanen vom 1. Oktober an. Rebhühner. Lerchen. Haſen. Mornellen. Am Ende des Monats: Wilde Enten. Kriechenten. Schnepfen. Pfeifenten. Haſelhühner.

Fiſche ꝛc. Goldfiſche. Stinte. Hechte. Barſche. Hellbutten. Karpfen. Lachsforellen. Barben. Gründlinge. Schleihen. Schalthiere.

Gemüſe. Wie im Januar, wälſche Bohnen, die letzten Bohnen ꝛc.

Früchte. Pfirſiche. Birnen. Feigen. Wilde Ochſenzungen. Trauben. Aepfel. Miſpeln. Zwetſchen. Haſelnüſſe. Wallnüſſe. Nüſſe. Quitten. Vogelbeeren.

November.

Fleiſchſpeiſen. Rindfleiſch. Hammelfleiſch. Kalbfleiſch. Schweinefleiſch. Lammfleiſch. Rehwildprät. Geflügel und Wild wie im letzten Monate.

Fiſche ꝛc. wie im letzten Monate.

Gemüſe. Gelbe Rüben. Rüben. Paſtinaken. Kartoffeln. Scorzoneren. Zwiebeln. Lauch. Schalotten. Kopfkohl. Savoyerkohl. Kohl. Spinat. Mangold. Wilde Artiſchocken. Kreſſe. Endivien. Sellerie. Lattich. Salatkräuter. Topfkräuter.

Früchte. Birnen. Wilde Ochſenzungen. Trauben. Aepfel. Miſpeln. Wallnüſſe. Nüſſe. Kaſtanien.

December.

Fleiſchſpeiſen. Rindfleiſch. Hammelfleiſch. Kalbfleiſch. Lammfleiſch. Schweinefleiſch. (Hoch-) Wildprät.

Geflügel und Wild. Gänſe. Truthühner. Alte und junge Hühner. Tauben. Kapaunen. Kaninchen. Haſen. Schnepfen. Sumpfſchnepfen. Lerchen. Faſanen. Rebhühner. Seevögel. Perlhühner. Wilde Enten. Kriechenten. Pfeifenten. Moruellen. Rothhälſe. Haſelhühner.

Fiſche. Stockfiſche. Meerbutten. Hellbutten. Schollen. Seehähne. Störe. Karpfen. Gründlinge. Schellfiſche. Aale. Goldfiſche. Schalthiere.

Gemüſe. Wie im letzten Monate. Getriebene Spargeln ꝛc.

Früchte. Wie im letzten Monate. Wilde Ochſenzungen.

Familienmittagsmahle.

Fünf Gerichte.

Kalbsbug mit Reis gedämpft.

Aepfelſauce. — Butterbrod-Pudding. — Kartoffeln.

Schweinsnierenbraten.

Erbſenſuppe.

(Zwiſchengericht — Geſottene Henne.)

Auſternſauce.

Kartoffeln. — Aepfelpaſtete. — Broccoli.

Gebratenes Rindfleiſch.

Bentonſauce.

Eingepökeltes Ferkel in dünnem Teige gebacken.

(Zwiſchengericht — Yorkſhirer Pudding.)

Kartoffeln. — Erbſenſuppe. — Salat.

Gebratenes Kalbfleiſch.

Heſſiſches Ragoût.

Gedämpfte rothe Rüben u. Zwiebeln. — Heſſiſche Suppe vom Obigen. — Kartoffeln.

Gebratene Lammskeule.

Rindfleiſchpaſtetchen.

(Zwiſchengericht — Geronnener Milchpudding.)

Zerquetſchte Kartoffeln auf dem Roſte gebraten. — Hammelfleiſchbrühe. — Möhren und Rüben.

Hammelshalsſtück.

Digitized by Google

Gebratene gefüllte Kabliaus.
Kartroffeln. Leichte Nierenfettklöße. Möhren und Rüben.
Rindsſchwanzſtück.

Mürber Stockfiſch.
Salat. Stachelbeerenpudding. Jeruſalem-artiſchocken.
Hammelskeule.

Sechs Gerichte.

Brataale.
(Zwiſchengericht — Lammsrückenſtück in Kreſſe.)
Kartoffeln. Zwetſchenpudding. Gedämpfte Möhren.
Kaltes Rindfleiſch.

Kalbshalsſtück mit Zwiebeln gedämpft.
(Zwiſchengericht — Eine Obſtpaſtete.)
Zerquetſchte Kartoffeln mit kleinen Speckſchnittchen verziert. Erbſenſuppe. Broccoli.
Haſenragoût.

Halber Kalbskopf, grillirt.
(Zwiſchengericht — Paſtete oder Pudding.)
Zunge und Hirn. Möhrenſuppe. Speck. Gemüſe darum.
Ganzes Hammelshalsſtück.
(Kartoffeln und Salat auf einem Nebentiſche.)

Geſottenes Hammelshalsſtück.
Junge Gemüſe. Gebackener Roſinenpudding. Rüben.
Currie von zubereitetem Fleiſch in einer Caſſerole mit Reis.

Rindshülftbein.
Möhren. Gemüſeſuppe. Gemüſe.
Truthuhn oder Henne in Stücken.
Auf dem Roſte gebratene Keule.

Gebratene Hühner.
(Zwiſchengericht — Schneeballen.)
Kartoffeln. Paſtetchen von zubereitetem Fleiſche. Gemüſe und zerquetſchte Rüben.
Geſottene Speckſeite.

Digitized by Google

Sieben Gerichte.

Salmen und gebackene Stinte.

Maccaronipudding. Gedämpfte Sellerie.

Gänſegekröſeſuppe.

Kartoffeln. Kalbspaſtetchen.

Gebratenes Rindfleiſch.

Geſottene Schweinskeule.

Erbſenpudding. Brodſauce.

Zwiebelſuppe.

Gelbe Rüben und Kartoffeln. Gebackener Roſinenpudding.

Großes Huhn, als Truthuhn zubereitet.

Gehacktes Kalbfleiſch mit gebackenen Brodkrumen verziert.

Kleine Fleiſchpaſtete. Warme Aepfelpaſtete zur Abwechſelung für Suppe. Kartoffeln in einer Form.

Gedämpfte Zwiebeln. Bohnen und Speck.

Ganzes Hammelshalsſtück.

Vier und fünf Gerichte.

(Erſter Gang.)

Suppe.

Möhren. Zerquetſchte Rüben.

Brei.

(Zweiter Gang.)

Fricaſſée von Kalbsbröschen.

Gedämpfte Schwämme. Citronenpudding. Erbſen.

Junge Gans.

(Erſter Gang.)

Gebratene Makrele mit Gemüſe.

Speck. Butter. Gemüſe und Möhren.

Geſottene Hühner.

(Zweiter Gang.)

Rindscecils.

Salat. Obſtpaſtete. Kartoffeln in einer Form.

Gebratenes Lammsvorderviertel.

Digitized by Google

Sieben und ſieben Gerichte.

(Erſter Gang.)

Gebratener Salm.

(Zwiſchengericht — Schweinsſchwanzſtück.)

Gedämpfter Spinat. Ragoûtpaſteten.

Erbſenſuppe.

Oxfordklöße. Erbſenpudding.

Kalbskeule.

(Kartoffeln und zerquetſchte Rüben auf einem Nebentiſche.)

(Zweiter Gang.)

Ochſenmaulragoût.

Pomeranzennarr. Eingepökeltes Rindfleiſch.

Geronnener Milchpudding.

Gerollter Aal. Gedämpfte Birnen.

Faſan.

(Brodſauce auf einem Nebentiſche.)

(Erſter Gang.)

Stockfiſchkopf und Schultern.

(Zwiſchengericht — geſottener Truthahn.)

Kaninchencurrie. Paſtetchen.

Gänſekleinſuppe.

Aalpaſtete. Geſottenes Hammelshalsſtück, 7 Knochen.

Kleine Schweinskeule.

Vier kleine Schüſſeln mit Gemüſe können um die Suppe herumgeſtellt oder zwei auf einem Nebentiſche ſervirt werden.

(Zweiter Gang.)

Fricandeau.

Pomeranzenpudding. Geriebenes Rindfleiſch.

Citronencrêmes.

Geröſtete Brodſchnittchen mit Sardellen. Torten.

Wilde Enten oder anderes wildes Geflügel.

Sieben und neun Gerichte.

(Erſter Gang.)

Pfeffertopf

(Suppe von allerlei gehacktem Fleiſch).

Broccoli. Zunge auf Kohlen gebraten.

Jägerspudding.

Geſottene Hühner. Sellerie in Pyramidenform aufgeſtellt.

Ganzes Hammelshalsſtück.

(Gemüſe und Kartoffeln auf einem Nebentiſche.)

Digitized by Google

(Zweiter Gang.)
Gebratene Rebhühner.

Mandel-
käſekuchen.
Sellerie in weißer
Sauce.
Gerolltes Rindfleiſch.

Himbeerencrême.

Eingemachter
Käſe.
Gedämpfte wilde
Artiſchocken.
Citronenpudding.

Haſe.

Neun und ſieben Gerichte.

(Erſter Gang.)
Gedämpfte Karpfen.

Hühner.
Peterſiliebutter.
Weiße Stockfiſch-
blaſen.
Johannisbeeren-
gallerte.
Gedämpfte Tauben.

Epergne.

Backenknochen von
einer Speckſeite.
Butter.
Kaninchen mit
Zwiebeln.
Kraftfleiſchbrühe.
Maintenonrippchen.

Suppe von grünen Erbſen.
(Zwiſchengericht — Hirſchkeule.)
(Gemüſe auf einem Nebentiſche.)

(Zweiter Gang.)
Kalbsbröschen.
Sauce Robart.

Gedämpfte
Schwämme.
Johannisbeertorte
mit Eierrahm.

Trifle.
Brodſauce.

Blancmange in
kleinen Formen.
Gedämpfte Gurken.

Gebratene Rebhühner.

Neun und elf Gerichte und ein Zwiſchengericht.

(Erſter Gang.)
Meerbutte.
(Zwiſchengericht — Junge Hühner.)

Ochſenmaul.
Franzöſiſche
Paſtete.
Kalbsoliven.

Leber und Citronenſauce.
Möhrenſuppe.
Butter.

Lammsbraten.
Junge in Rüben.
Kaninchen, braun
in Fricaſſée.

Rindshüftbein.
(Gemüſe auf einem Nebentiſche.)

Digitized by Google

(Zweiter Gang.)

Wildes Geflügel.
Wälſche Bohnen.

Gedämpfte
Pepinäpfel.
Auſtern in
Schalen.
Backkrebſe
in Gallerte.

Feſter Syllabub
in einer gläſernen Schüſſel.
Erbſen.

Hummer in
Fricaſſéeſauce.
Gedämpfte
Schwämme.
Aprikoſentorte
mit offenem Deckel.

Gans.

Neun Gerichte, zwei Zwiſchengerichte und elf Gerichte.

(Erſter Gang.)

Fiſche.
(Zwiſchengericht — Gedämpftes Rindfleiſch.)

Oxforder Klöße.
Kleiner Schinken.
Lammsrippchen mit
Kartoffeln darum.

Weiße Suppe.

Fricandeau.
Geſottener Truthahn.
Auſternſauce.
Krebspaſtetchen.

Fiſche.
(Zwiſchengericht — Ganzes Hammelshalsſtück.)

(Zweiter Gang.)

Geſpickte Kalbsbröschen.
Pomeranzengelée.

Wälſche Bohnen
in weißer Sauce.
Offene Torte.
Krebſe.

Himbeerencrême.
Backwerk in Form.

Krabben.

Sagopudding.
Gedämpfte
Schwämme.

Junge Gans.

(Erſter Gang.)

Fiſche.
(Zwiſchengericht — Gehackter Kalbskopf.)

Kaninchen und
Zwiebeln.
Maccaroni-
pudding.
Kalbsrippchen.

Sauce.

Durchſichtige
Suppe.
Butter.

Lammsbraten.

Beef-ſteak-
paſtete.
Gedämpfte
Tauben mit Kohl.

Fiſche.
(Zwiſchengericht — Rindslendenſtück.)

Digitized by Google

(Zweiter Gang.)

Hühner.

Käſekuchen. Gedämpfter Hummer.

Himbeerencrême.

Erbſen. Trifle. Spargeln.

Citronencrême.

Maccaroni. Offene Aprikoſentorte.

Junge Enten.

Elf und neun Gerichte.

(Erſter Gang.)

Fiſche.

(Zwiſchengericht — Geſulzter Schinken.)

Gedämpfte Tauben. Sauce. Kalbsbröschen auf dem Roſte gebraten.

Kraftfleiſchbrüheſuppe.

Junge. Beef-ſteakpaſtete.

Butter.

Geſottenes Hammelfleiſch. Geſottene Hühner.

Kalbskeule.

(Zweiter Gang.)

Faſan.

Himbeerentörtchen. Brodſauce. Artiſchocken.

Gerollter Aal. Plateau. Gerolltes Rindfleiſch.

Gedämpfter Sellerie. Kraftbrühe und Gallerte zum Haſen. Gedämpfte Birnen.

Haſe.

Elf und elf Gerichte.

(Erſter Gang.)

Gedämpftes Rindfleiſch.

Oxforder Puddings. Weiße Suppe. Kalbsfricandeau.

Schinken, auf Kohlen gebraten. Truthahn.

Auſternſauce.

Lammsrippchen. Fiſche. Krebspaſtetchen.

Kartoffeln. Ganzes Hammelshalsſtück.

(Zweiter Gang.)

Kalbsbröschen.

Wälſche Bohnen.

Weiße Sauce. Pomeranzengelée. Krabben.

Offenes Törtchen. Geſchlagene Crême. Nüſſchenpudding.

Sardellenbrödchen. Weinſemmel. Gedämpfte Schwämme.

Junge Gans.

Digitized by Google

Elf und elf Gerichte mit zwei Zwiſchengerichten.

(Erſter Gang.)

Salm.

(Zwiſchengericht — Gedämpftes Rindsbruſtſtück mit ſtark gewürzter Sauce.)

Blumenkohl.

Roſtbraten. | Garnelenſauce. | Taubenpaſtete.

Gedämpfte Gurken. | Gänſegekröſeſuppe. | Gedämpfte Erbſen und Kopfſalat.

Kartoffeln.

Maintenon-rippchen. | Sardellenſauce. | Kalbsoliven auf Kohlen gebraten.

Gebackene Schollen.

(Zwiſchengericht — Gebratenes Lammsviertel.)

(Zweiter Gang.)

Junge Erbſen.

Kaffeecrême. | Ramakins.

Hummer.

Himbeeren-torte. | Trifle. | Pomeranzen-torte.

Geriebenes Rindfleiſch.

Eierkuchen. | Gelée.

Junge Enten.

Lange Tafel auf ein Mal gedeckt.

Fiſche.

Obſttorte. | Ein Truthahn oder zwei junge. | Blancmange.

Mock-turtle-Suppe.

Harrico. | Geſpickte Kalbs-bröschen.

Zerbröckelte Rüben mit Möhren dick darum. | Fricaſſirte Jeruſalem-artiſchocken. | Gedämpfter Spinat.

Backkrebſe. | Savoyerkohl. | Geräucherter Salm in Papier.

Maccaronipudding.

Schinken auf Kohlen gebraten. | Trifle. | Junge Hühner.

Franzöſiſche Paſtete.

Reiscaſſerole mit Gänſeklein. | Krebſe.

Gedämpfte Sellerie.

Meerkohl. | Junge Kohlſproſſen.

Aepfelpaſtete und Eierrahm.

Digitized by Google

Fricandeau. Rindsſchwanzſtück und ſpaniſche Zwiebeln.

Reich gewürzte weiße Suppe.

Gelée in Form. Käſekuchen.

Fiſche.

(Hirſchkeule oder Kalbslendenſtück.)

Allgemeine Bemerkungen über Mittagseſſen.

Gegenſtände für die erſten Gänge. — Verſchiedene Suppen. Fiſche, auf verſchiedene Weiſe zubereitet. Schildkröte. Mock Turtle. Geſottene und gedämpfte Fleiſchſpeiſen. Junge. Schinken. Speck. Truthühner und Hühner, hauptſächlich geſotten. Rindsſchwanzſtück, Lendenſtück und Rippenſtück, gebraten. Keule, Halsſtück und anderes Hammelfleiſch, gebraten. Gebratene Kalbskeule, Lendenſtück, Halsſtück, Bruſtſtück und Vorderviertel. Lammskeule. Lendenſtück. Vorderviertel. Rücken. Lammskopf und Ragout. Hammelfleiſch, gefüllt und gebraten. Rippchen, auf verſchiedene Weiſe zubereitet. Rogouts und Fricaſſées. Fleiſchpaſteten mit Zierteig und in Schüſſeln. Fleiſch-, Fiſch- und Geflügelpaſtetchen. Gedämpfte Tauben. Hirſch- und Rehwildprät. Schweinskeule, Rücken, Lendenſtück, Rippenſtück. Kaninchen. Haſen. Geſottene und gebackene Puddings. Geſottene und gedämpfte Gemüſe. Kalbskopf, auf verſchiedene Weiſe zubereitet. Schweinsfüße und Ohren auf verſchiedene Art. Bei großen Mittagsmahlen ſind zwei Suppen und zweierlei Fiſche zu geben.

Gegenſtände für die zweiten Gänge. — Geflügel und Wild aller Art. Schalthiere, kalt und eingemacht. Gerollte und eingemachte Fiſche. Eingepökelte ditto. Eingemachtes Geflügel. Gebratene Lammsrippen. Pökelfleiſch. Gemüſe, gedämpft oder in Sauce. Wälſche Bohnen. Erbſen. Spargeln. Blumenkohl. Fricaſſée. Eingepökelte Auſtern. Spinat und Artiſchocken. Gedämpfter Sellerie. Meerkohl. Früchtetorten. Dergleichen von eingemachten Früchten. Gedämpfte Pepinäpfel. Käſekuchen verſchiedener Art. Die ſämmtlichen ſüßen Gerichte, wie ſie in Menge oben beſchrieben ſind, wie Crême, Gelées und die feinern Arten von Puddings, Fleiſchpaſteten ꝛc. Eierkuchen. Maccaroni. Auſtern in Schalen, gedämpft oder eingepökelt.

Nachdem wir ſo die Arten der bei den beiden Gängen zu benützenden Gegenſtände benannt, werden dem Leſer noch viele andere einfallen. Als Zwiſchengerichte beim Abtragen von Suppen und Fiſchen kann man ein paar Fleiſch- oder Geflügelkeulen auftragen, und bei einem einzigen kleinen Gange müſſen die für den zweiten Gang geeigneten Gegenſtände auch einen Theil davon ausmachen. Wenn man Gemüſe und Geflügel zwei Mal zubereitet, ſo tragen ſie zu Vermehrung des guten Ausſehens der Tafel das erſte Mal bei; drei ſüße Gerichte können ebenfalls ohne große Koſten beim zweiten Gange daſſelbe leiſten.

Die von uns auf den vorgehenden Blättern mitgetheilten Küchen- und Speiſezettel können nach Gefallen verändert werden.

Digitized by Google

NB. Von den folgenden pikanten Gegenſtänden kann man mit dem Käſe zum Nachtiſche aufſtellen: Stark gewürzte, gebackene oder eingepökelte Fiſche. Holländiſche eingemachte Häringe. Sardinen, den Sardellen ähnlich, aber größer. Sardellen (Anſchoven). Eingemachte Forellen. Ditto Lampreten. Stark gewürztes, eingemachtes Geflügel. Caviar mit geröſteten Brodſchnitten. Salat. Rettige. Franzöſiſche Paſtete. Kalte Butter. Eingemachter Käſe. Brodſchnitten mit Sardellen ꝛc.

Abendeſſen.

Wildprät. Geflügel. Kaninchen. Geſottene Fiſche. Auſtern. Wälſche Bohnen. Blumenkohl oder Jeruſalemartiſchocken in weißer Sauce. Broccoli mit Eiern. Gedämpfter Spinat mit ditto. Kalbsbröschen. Schwämme. Kleine Vögel. Kartoffeln. Rippchen. Gebratene Zwiebeln. Salmagundi. Eierbutter auf geröſteten Brodſchnitten. Kalte Rindszunge. Schinken. Gerollte Gegenſtände. Aufgeſchnittenes Jägersrindfleiſch. Geröſteter Zwieback mit Butter und Sardellen beſtrichen. Butter in der Mitte eines Tellers zubereitet und geriebener Käſe darum. Rettige ebenſo. Eierrahm in Gläſern mit gebackenen Schnitten. Eingemachte Fleiſchſpeiſen. Süße Speiſen jeder Art. Früchte.

Je leichter die Gegenſtände ſind, deſto beſſer ſehen ſie aus, und wenn hier und da ein Glas dazwiſchen ſteht, bringt es die beſte Wirkung hervor. Gallerten, verſchiedenfarbige Gegenſtände und Blumen tragen viel zu der Schönheit der Tafel bei. Man kann ein elegantes Abendeſſen um einen unbedeutenden Koſten herſtellen, wenn man die zu den Mittagseſſen beſtimmten Gegenſtände gehörig zu benutzen und einzutheilen verſteht.

Vergleichung des Württembergiſchen Flüſſigkeitsmaßes

mit dem Badiſchen, Baieriſchen, Oeſterreichiſchen, Preußiſchen, Sächſiſchen und Franzöſiſchen.

(1 Eimer Württembergiſches Maß hat 16 Imi, 1 Imi 10 Maß, 1 Maß 4 Schoppen.)

Württembergiſch.				Badiſch.				Baieriſch.			Oeſterreichiſch.			Preußiſch.				Sächſiſch.		Franzöſiſch.			
Eimer.	Imi.	Maß.	Schoppen.	Ohm.	Stütze.	Maß.	Glas.	Eimer.	Kanne.	Maß.	Eimer.	Maß.	Seidel.	Eimer.	Anker.	Quart.	Ößel.	Eimer.	Kanne.	Hecto-litre.	Deca-litre.	Litre.	Deci-litre.
—	—	—	1	—	—	—	3	—	—	¾	—	—	1¼	—	—	—	¾	—	¼	—	—	—	4½
—	—	—	2	—	—	—	6	—	1	—	—	—	2½	—	—	—	1½	—	½	—	—	—	9
—	—	—	3	—	—	—	9	—	1	¼	—	—	3¾	—	—	1	¼	—	¾	—	—	1	5¾
—	—	1	—	—	—	1	2¼	—	1	¾	—	1	1	—	—	1	1	—	2	—	—	1	8¾
—	—	2	—	—	—	2	4½	—	3	¾	—	2	2¼	—	—	3	¼	—	4	—	—	3	6¾
—	—	3	—	—	—	3	6¾	—	5	—	—	3	3½	—	—	4	1½	—	5¾	—	—	5	5
—	—	4	—	—	—	4	8¾	—	7	—	—	5	¾	—	—	6	¾	—	7¾	—	—	7	3¼
—	—	5	—	—	—	6	1	—	8	½	—	6	2	—	—	7	2	—	9¾	—	—	9	2
—	—	6	—	—	—	7	3¾	—	10	¼	—	7	3	—	—	9	1	—	11¾	—	1	1	¼
—	—	7	—	—	—	8	5¾	—	12	—	—	9	¼	—	—	11	¼	—	13¾	—	1	2	8½
—	—	8	—	—	—	9	8	—	13	¾	—	10	1½	—	—	12	1½	—	15½	—	1	4	7
—	—	9	—	—	1	1	¼	—	15	½	—	11	2¾	—	—	14	½	—	17½	—	1	6	5¼
—	1	—	—	—	1	2	2½	—	17	—	—	12	4	—	—	15	2	—	19½	—	1	8	3¾
—	2	—	—	—	2	4	5	—	34	¼	—	23	4	—	—	31	2	—	39	—	3	6	7½

Anmerkung. Für die Bruchzahlen wurden durchaus Viertel angenommen.

8½	5	7	46	4	21¼	100	11	100	29	85	16	83	14¾	95	—	100
9½	2	6	48	4	22	104	11½	104	8½	86	27	87	6¼	97	—	104

Vergleichung des Württembergiſchen Gewichts

mit dem Badiſchen, Baieriſchen, Oeſterreichiſchen, Preußiſchen, Sächſiſchen und Franzöſiſchen.

(1 Württembergiſcher Centner hat 100 Pfund, 1 Pfund 32 Loth, oder 4 Vierling, oder 8 Achtel.)

Württembergiſch.		Badiſch.		Baieriſch.		Oeſterreichiſch.		Preußiſch.		Sächſiſch.		Franzöſiſch.				
Pfund.	Loth.	Pfund.	Loth.	Pfund.	Loth.	Pfund.	Loth.	Pfund.	Loth.	Pfund.	Loth.	Myriagramme.	Kilogramme.	Hectogramme.	Decagramme.	Gramme.
—	1	—	1	—	¾	—	¾	—	1	—	1	—	—	—	1	4½
—	2	—	1¾	—	1½	—	1¾	—	2	—	2	—	—	—	2	9¼
—	3	—	2¾	—	2½	—	2½	—	3	—	3	—	—	—	4	5¾
—	4	—	3¾	—	3¼	—	3¼	—	4	—	4	—	—	—	5	8½
—	5	—	4¾	—	4	—	4¼	—	5	—	5	—	—	—	7	5
—	10	—	9¼	—	8¼	—	8½	—	10	—	10	—	—	1	4	6
—	15	—	14	—	12¼	—	12½	—	15	—	15	—	—	2	1	9¼
—	20	—	18¾	—	16½	—	16¾	—	20	—	20¼	—	—	2	9	2¼
—	25	—	23¼	—	20½	—	21	—	25	—	25¼	—	—	3	6	5¼
—	30	—	28	—	25½	—	25¼	—	30	—	30¼	—	—	4	3	8¼
—	32	—	30	—	26½	—	26¾	1	—	1	¼	—	—	4	6	7½
2	—	1	27¾	1	21½	1	21½	2	¼	2	½	—	—	9	3	5
3	—	2	25¾	2	16	2	16½	3	1¼	3	¾	—	1	4	—	2¾
4	—	3	23½	3	11	3	11½	4	1½	4	¾	—	1	8	7	¼
5	—	4	21½	4	5½	4	6¼	5	1½	5	1	—	2	3	3	8
10	—	9	11	8	11	8	12½	10	1	10	2	—	4	6	7	5¾
20	—	18	22¼	16	22¼	16	25	20	2¼	20	4¼	—	9	3	5	1¾
30	—	28	1¼	25	1½	25	5½	30	3¼	30	6¼	1	14	—	2	7½
40	—	37	12¼	33	12½	33	18	40	4½	40	8½	1	18	7	—	3½
50	—	46	23¼	41	24	41	30½	50	5½	50	10½	2	23	3	7	9¼

Alphabetiſches Regiſter.

	Seite
Aal, auszuwählen	22
gebacken, in der Pfanne	38
gebraten	38
" franzöſiſche Art	200
gedämpft, wie Karpfen	38
gerollt	38
geſotten	38
Aalbrühe, für Kranke	38
paſtete	154
ſuppe	127
Abendeſſen, allgemeine Bemerkungen darüber	334
Ale, ſtarkes zu bereiten	275
Walliſer-	274
zu läutern (ſchönen)	276
Almak	257
Alpenforellen, ſ. Forellen	
Ambrapudding	180
Angelika, kandirte	258
Aepfel, aufzubewahren	245
zuzubereiten:	
à la Crémone	252
gebackene	253
" andere Art	255
gebrühte	253
gedämpfte	215. 233. 253
gedörrte	253
Aepfelbackwerk (puffs)	172
Aepfelcrême	228
fool (Narr)	225
gallerte	232
" andere Art	232
" zu eingemachten Früchten	252
" rothe	253
klöße	196
marmelade	252
paſtete	168
pudding	196
" (Pepin)	194
" gebackener	181
ſchnitten	198

	Seite
Aepfeltorte	169. 170
triffle	224
waſſer	307
Apfelſinenſaft	243
Aprikoſen einzumachen, grün	248
" in Branntwein	249
" in Gelée	248
zu dörren	249
Aprikoſenconſerve	248. 249
käſe	239
pudding, vortrefflicher	192
Armenküche, allgemeine Bemerkungen und Winke	309
Arrow-root-Gallerte	300
Pudding	194
Artiſchoken, aufzubewahren	220
zuzubereiten	210. 212
" wilde	218
gebackene	210
Jeruſalem-	213
köpfe	212
Aeſchen, auszuwählen	22
zuzubereiten	37
Aufläufe	170. 182
Reis-	221
Auſtern, auszuwählen	25
zu füttern	42
zuzubereiten, eingepökelte	42
andere Art	43
gebackene	42
gebackene, in Muſcheln gefüllte	42
gedämpfte	42
geſottene	42
Auſternbrode	42
paſtete	156. 156
paſtetchen	171
ſchnitten	42. 198
ſuppe	128
Bachkrebs, ſ. Krebs.	
Backſteinkäſe	289

Seite
Backwerk, über 163—177
Aepfel- 172
Citronengebackenes 173
leichtes 173
Tarte de moi 169
Teig, aufgelaufener (Puff-) 163
" Kartoffel- 165
" Käſekuchen- 166
" lockerer 164
" mürber 166
" Paſteten- 164
" reicher, zu ſüßen Sachen 165
" Reiß- 165
" ſpröder 165
" ſtehender zu Eierrahm oder Früchten 165
" Torten- 164. 166
" zu Pomeranzenkäſekuchen und Eingemachtem 166
über den Gebrauch eingemachter Früchte zu 163
Bambus, engliſcher (deutſcher) ein ſauer Eingemachtes 150
Barben, auszuwählen 22
See — rothe — zuzubereiten 34
Barſche, auszuwählen 22
zuzubereiten 37
" gleich Forellen 37
Béchamelle, Kraftfleiſchbrühe 130
Beef-collops 57
escarlot 52
Hache 60
mince 60
Oliven 59
steaks 56
" gerollte 56
" italieniſche 56
" mit Auſternſauce 56
" paſtete 156. 156
" pudding 188
" " gebackener 188
" Staffordſhirer 56
" von halbgekochtem Fleiſch 57
welsh 60
Berberitzen, für Törtchen zuzubereiten 239
in Bündeln 239
Berberitzenküchelchen 242
Bier, ſtarkes, zu bereiten 275
Tiſch- 276
zu läutern (ſchönen) 276
Binſenrahmkäſe 289
Birkhühner, zuzubereiten 110
Birnen, einzumachen 253. 255

Seite
Birnen, gebackene 233
gedämpfte 233
Biſchoff 308
Bisquits, harte 274
kringles 269
mürbe, einfache 274
Olivers- 274
Pomeranzen- 241
von Früchten 256
Bisquitkuchen 269
Blanc-mange 224
Blumenkohl, aufzubewahren 220
zu ſieden 213
zuzubereiten, in weißer Sauce 213
zuzubereiten mit Parmeſankäſe 214
Blutwürſte, zu bereiten 91
zwei andere Arten 91
Boden, ſ. Zimmerboden
Bodenteppiche, ſ. Teppiche
Boeuf à la mode 52
royale 53
vinaigrette 60
Bohnen, zuzubereiten 214
fricaſſirte Windſor- 214
wälſche, einzumachen 151
" aufzubewahren 219
" zuzubereiten 214
" als Salat 209
Bohnenpudding 192
ſalat 209
Branntwein, aus Himbeeren 282
Branntweincrème 226
pudding 193
Bratenfett 64
Brauerei 274
Bräune, zum Färben und Würzen verſchiedener Gerichte 142
Braushähne, zuzubereiten 111
Brei, Reis- 223
Sommerſetſhirer Weizen- 223
Bretzeln, harte 269
Broccoli, zuzubereiten 214
" mit Eierbutter 214
Brod, Bereitung 271
" aus amerikaniſchem (Kunſt) Mehl 271
Caffee- geröſtetes 270
franzöſiſches 272
ökonomiſches 272
Reis- oder Weizen- 272
zu entdecken, ob es mit Kreide verfälſcht worden 273
zu entdecken, ob Aſche, Jalappe, Knochenmehl ꝛc. darin iſt 275

Digitized by Google

Seite
Brodkäſekuchen 175
kuchen, gewöhnliche 265
pudding 182. 183. 183. 184. 184.
ſchnitten, wenn der Magen kein Fleiſch ertragen kann 302
waſſer 307
Brühe zu Fiſchen 39
Brühen, ſ. Fleiſchbrühen.
Buchweizenſchnitten, Bücklinge genannt 198
Bücklinge zuzubereiten 35
Burdwan, indiſcher 84
Butten, auszuwählen 21. 22
aufzubewahren 26
zuzubereiten 27. 34
Buttenbrei (water-souchy) 34
Butter, auszuwählen 292
aufzubewahren 290. 291
Bemerkungen über 290
bereitung 290
kalte 260
zum Einmachen auszulaſſen 110
zu zerlaſſen 139
Butterbrodpudding 179
eine andere Art 179
milch 291. 308. 303
milchpudding 198
Molken- 291
Pomeranzen- 234

Carbonade 86
Caſſerol oder Reisverbrämung zu Currie oder Fricaſſée 142
Caveach, eingepökelte Makrelen 32
Cecils 60
Chantillykuchen 224
Charlotte 195
Chartreuſe 71
Chilo, chineſiſcher 81
Chocolade, ſ. Schokolate.
Cider, zu läutern (ſchönen) 276
Ciderwein 277. 280
Citronen, aufzubewahren 250
einzumachen 152. 250
" in Gelée 249
Citronencrême 227
gelbe, ohne Rahm 227
weiße 227
Citroneneierrahm 174
Citronengebackenes (puffs) 173
honigſcheibe 236
käſekuchen 175. 175
katchup 147
küchelchen 242
marmelade 240
molken 308

Seite
Citronenpaſtete, gehackte 169
pudding 180
ſaft, aufzubewahren 258
ſchalen, aufzubewahren 220
torte 170
waſſer 307
Cockie Leekie, eine Art Lauchſuppe 123
Collops 68
ſchottiſche 69
Hammels- 79
Crême 225
Aepfel- 228
Branntwein- 226
Citronen- 227
" gelbe, ohne Rahm 227
" weiße 227
gebrannte 226
" andere Art 226
Himbeeren- 228
" andere Art 229
italieniſche 226
Kaffee- 228
Kaiſer- 227
Mandel- 228
Piſtazien- 229
" andere Art 229
Pomeranzen- 228
Ratafia- 226
" andere Art 227
Sack- 226
Schnee- 228
Schokolate- 228
Spinat- 229
Vanille- 227
eine vortreffliche 225
Cropped Heads, ein ſchottiſches Fiſchgericht 35
Croquets 98
Currie, Hühner- 105
eine andere Art 105
Hummern- 41
Kalbs- 67
pulver zu bereiten 139
Reisverbrämung dazu 142
Stockfiſch- 30
Cutlets 68. 83

Davenport-Hühner 103
Des fondis 259
Dienſtboten, Vorſchriften für 312. 318
Dunelm 68

Eier, auszuwählen 295
aufzubewahren 295
weichzuſieden 260
zuzubereiten mit Butter 260

Digitized by Google

Seite
Eier, zuzubereiten für Kranke 302
„ ſchottiſche 260
Erſatzmittel für — zum Salat 217
zu Schildkröten 144
Eierfiſch 196
kuchen 238
paſtete, gehackte 169
rahm, ausgezeichneter, wohlfeiler 173
„ Citronen- 174
„ fetter (reicher) 175
„ gebackener 174
eine andere Art 174
„ Mandel- 174
„ Pomeranzen- 174
„ ſtehender Teig dazu 165
„ pudding 190
„ verzierter 230
wein 309
Eingemachte Früchten, über deren Gebrauch zu Backwerk 165
Bemerkungen über ſüß — 243
Zubereitung 244
Eingemachtes, ſauer, überh. davon 148
ſüß 220 ꝛc. 243 ꝛc.
zu Torten 257
von Pflaumen 257
Eis, zu Gefrorenem zu bereiten 234
zu Torten 166
zum Ueberziehen der Kuchen 262
Eis, Johannisbeer- 235
Himbeer- 235
mit Rahm 235
Schwarzbrod- 235
zu färben 235
Eispunſch, auf italieniſche Art 235
waſſer 234
Eiſengeſchirr, vor Roſt zu bewahren 322
andere Art 322
Engelfiſche, (Meerroche, Stachelroche, Glattroche) auszuwählen 21
zuzubereiten 33. 34
„ in Salzwaſſer gelegene 33
Engelfiſchſuppe 127
Engelwurz, kandirte 258
Enten, auszuwählen 98
Behandlung im Geflügelhof 295
zuzubereiten: gebraten, am Spieße 106
„ gedämpft 106
„ geſotten 106
„ wilde 111
Entenpaſtete 160
ragout (hashed) 106
Erbſen, grüne aufzubewahren 211

Seite
Erbſen, zu dämpfen, alte 212
grüne 211
zu ſieden 211
Erbſenſuppe von alten 120
„ grünen 121
eine andere Art 121. 122
Erdbeeren, ganz einzumachen 250
deßgleichen in Wein 251
Eſelsmilch 305
künſtliche 305
eine andere Art 305
ditto 305
Eſſig, überhaupt davon 144
zu kaltem Geflügel oder Fleiſch 146
Gurken- 146
Himbeer- 284
Lager- 145
eine andere Art 145
Malz- 145
Schalotten- 146
Stachelbeer- 145
Vinaigrette zu kaltem Geflügel oder Fleiſch 146
Wein- 144
Zucker- 145
Eſſigmolken 308
Evaspudding 184

Fadennudeln, ſ. Nudeln
Farben zu Gallerten, Eis ꝛc. 235
Färben, Handſchuhe, lederne 317
„ weißen eine Purpurfarbe zu geben 317
Mahagoni-Möbeln 320
Ueberzüge von Möbeln ꝛc. 317
Faſanen, auszuwählen 99
zuzubereiten 110
Faſtenkartoffeln, zuzubereiten 221
ſuppe 125
eine andere Art 126
Federn, Bett- Behandlung 295
Federwild, ſ. Wildprät (Klein-)
Firniß für Eichengetäfel 320
Fiſche, auszuwählen 21
über die Bereitung und das Auftragen derſelben 23
Zubereitung: eingeſalzene 31
„ auf franzöſ. Art 199
„ gebacken 24
„ gebraten 24
„ geſotten 23
„ in einer Hofbrühe 39
Kartoffel-Einfaſſung, in der ſie zu ſerviren 177
kalte, Gallerte dazu 132

Digitized by Google

Seite

Fiſchbrühe, (Hofbrühe) 39
Fiſchkraftbrühe 131
kuchen 39
paſtete 156
ſuppe 126. 127
„ Stock zu weißen oder braunen 126
„ franz. Art 207
„ eine andere Art 207
Fladen, einfacher 269
reicher 269
Madeira- 269
Flanelle, daß ſie ihre Farbe behalten und nicht eingehen 316
Flecken, aus Leinwand herauszumachen 316
„ Breterboden 321
„ Mahagoni 320
„ Marmor 322
„ Stahl 322
„ Steinboden ꝛc. 321
Fleiſch, zu bleichen 100
zu dämpfen 100
zu füllen 101
zu ſpicken 101
zu ſulzen 101
Fleiſchbrühen, (Kraft-) allgemeine Vorſchriften 114
fernere 128
denſelben Farbe zu geben 115
Stock, klarer, brauner zu — 115
zuzubereiten: 129. 130. 131
„ für Kranke 298. 299. 300
Fleiſchſchnittenpudding 188
Fleiſchſpeiſe, Cecils genannt 60
Fleiſchſpeiſen auf franz. Art 202
warm zu halten 48
Fleiſchſuppen, ſ. Suppen
Fleiſchwaaren, über den Einkauf, die Aufbewahrung und Zubereitung derſelben 45
Fleiſchwürſtchen oder Paſteichen 97
Fonduc 259
Fools, Aepfel- 225
Pomeranzen- 225
Stachelbeeren- 225
Forellen, auszuwählen 22
zuzubereiten 37
auf Genever Art 39
eingemacht 40
fricaſſirte 201
gebacken 37
in Papier 201
in Sauce, grüner 201
„ „ Salat 201
„ „ weißer 201
Fricandeau, Kalbs- 69. 70

Seite

Fricaſſée, Kartoffel-Einfaſſung zu 177
Reisverbrämung zu 142
von kaltem Roast-Beef 59
„ jungen Hühnern 101
Früchte, zuzubereiten für Kinder 176
einzumachen zu Torten ꝛc. 248
„ grüne 244
zu kandiren 245
Bisquits von 256
in Gallerte 231
Füllſel, Vorſchriften dazu 142
zu Fleiſchſpeiſen 143
„ Haſen und auf Haſenart zubereitetes Fleiſch 143
„ Hühnern 143
„ Paſteten 145
„ Schildkröten 144
Füllſelklöße zu Fiſchen, Suppen ꝛc. 144
Fußteppiche ſ. Teppiche.

Gallerte, Aepfel- 232
„ andere Art 232
„ rothe 253
Gallerte, Aepfel- zu eingemachten Früchten 252
Arrow-root- 300
Glouceſter- 301
Hammelsknochen- 300
Hirſchhorn- 232
Johannisbeer- 252
„ auf ſchottiſche Art 252
Kalbsfuß- 230
„ andere Art 231
Moosbeeren- 232
„ und Reis- 232
Pomeranzen- 231
Schweinefleiſch- 300
Tapioca- 301
um kalte Fiſche zu bedecken 132
wohlſchmeckende, zu kalten Fleiſchpaſteten 131
zu Früchten 231
„ färben 255
Gallino geronnene Milch und Molken, auf italieniſche Art 292
Gänſe, auszuwählen 98
Behandlung im Geflügelhof 296
zuzubereiten: gebraten 106
Gänſeklein oder Pfeffer zu dämpfen 107
ſuppe 118
paſtete 161
Gänſepaſtete 160. 160
pfeffer 107
Garnelen, auszuwählen 23
zuzubereiten mit Butter 41

Digitized by Google

Seite
Garnelen, eingemacht 41
Garnelenpaſtete 155
Garnitur in Ragout 203
Geflügel, auszuwählen 99
aufzubewahren 109. 110
Zubereitung
allgemeine Vorſchriften 99
auf franzöſiſche Art 206
eingemacht 110
zu bleichen 100
„ braten (wildes) 111
„ dämpfen 100
„ füllen 101
„ ſulzen 101
„ ſpicken 101
gehacktes, kalt zu eſſen 68
kleines, zuzubereiten 109
wildes am Spieße zu braten 111
Gefrorenes 254
Gelberüben, aufzubewahren 220
zuzubereiten: gedämpft 217
geſotten 217
kraut, als Gemüſe 220
ſuppe 122
Gelées von Schweinsfüßen und Ohren 89
Gemüſe, aufzubewahren 219
über Zubereitung 210
grün zu kochen 211
Erſatzmittel dafür 220
Gemüſepaſtete 162
ſuppe 119
eine andere Art 120
Georgspudding 187
Gerſtenpudding 181
ſchleim 306
ſuppe, ſchottiſche 123
waſſer 307
eine andere Art 307
Getränk, für Kranke 306
erfriſchendes in Fieber 306
andere Art 306
für Geſchwächte mit Huſten 307
Gewürze, Behandlung 140
Glattroche, ſ. Engelfiſch.
Glouceſtergallerte 301
Glühwein, zuzubereiten 303
andere Art 303
Granate, zuzubereiten 199
Grillen, zu vertreiben 318
Gründlinge, auszuwählen 22
Gurken, einzumachen 149. 149. 255
zu dämpfen 213
eine andere Art 213

Seite
Gurken, deren Wohlgeſchmack zu Winterſalat u. zu Sauce für kalte Fleiſchſpeiſen zu bewahren 149
Gurkeneſſig 146

Haare, gegen das Ausfallen der, ein Waſſer 314
Hache 60
Haferbrei, zuzubereiten 222
Hafermehlpudding 181
Haferſchleim 306
andere Art 306
Hammelfleiſch, auszuwählen 44
aufzubewahren, ohne Salz 52
Behandlung 75
zuzubereiten: als Sanders 59
gehacktes mit Kräutern 205
Ragout von gekochtem 78
paſtete 159. 167
pudding 188
andere Art 188
ſuppe, ſchottiſche 123
Hammelsbruſt 78
gerollte (collared) 78
Chilo, chineſiſcher 81
halsſtück 77
beide, gebraten 77
auf St. Méné-hould-Art 204
hinterviertel zuzubereiten 76
daſſelbe auf Wildprät-Art 77
Kebobbed 81
keule, gebratene 76
geſottene 76
als Mouton à la turc 76
andere Art 76
knochen-Gallerte 300
lendenſchnitten u. Nieren 80
lendenſtück gerollt 79
geſulzt 78
Miſchmaſch (Hotch-Potch) ſchottiſcher 80
Winter- 80
andere Art 81
andere Art 81
muſcheln 81
nieren 205
ragout mit Gemüſe (harrico) 78
rippchen 79
ſcheibchen (collops) 79
ſchinken 79
ſchnitten 80

Digitized by Google

Seite
Hammelsſchnitten od. Rippchen auf portugieſiſche Art 79
mit wälſchen Bohnen 205
ſchulterſtück gebraten 77
gedämpft mit Auſtern 77
ſteaks mit Gurken 80
Maintenon 80
würſte 96
Handſchriften, alte, lesbar zu machen 318
Handſchuhe, lederne zu färben 317
weißen, Purpurfarbe zu geben 317
Häringe, auszuwählen 21
eingemacht 40
„ daß ſie Forellen ähnlich ſehen 35
gebacken 35
ditto 35
gebraten auf dem Roſte 35
zu räuchern 34
Haſelhühner, zuzubereiten 110
ſuppe 118
Haſen, auszuwählen 99
Behandlung vor der Zubereitung 112
einzumachen 113
zu braten, am Spieße 112
„ „ auf dem Roſte 113
zuzubereiten, einen alten 115
Füllſel zu — 143
paſtete, zum Kaltſpeiſen 162
pfeffer 115
ſuppe 124
Haushaltung, Recepte für die — 312
Hechte, auszuwählen 22
zuzubereiten 36
Hefe, zu bereiten 270
eine andere Art 271
aufzubewahren 276
Hefenklöße 196
Heſſiſche Suppe und Ragout 124
Heu, friſches, vor dem Anbrennen zu bewahren 318
Himbeerbranntwein 282
conſerve 254
andere Art 255
crème 228
andere Art 229
eis 235
eſſig 284
„ waſſer 307
küchelchen 242
torte mit Rahm 171
wein 277. 278

Seite
Hirſchhorngallerte 232
Hirſe in Milch 236
pudding 191
Hofbrühe, zu jedem Fiſch tauglich 39
Holländiſcher Pudding 194
Holunderwein 279
weißer 279
Holzäpfel, ſibiriſche, einzumachen 253
Honigwaſſer 314
Hopfenſpitzen, als Gemüſe 220
Hornfiſche, zuzubereiten 36
Hotch-Potch, ſchottiſcher 80
Winter- 80. 81
Hühner, auszuwählen 98
Behandlung im Geflügelhof 293
einzumachen mit Schinken 70
fett zu machen 294
zu braten, am Spieße 103
„ „ auf dem Roſte 103
andere Art 103
zu dämpfen 106
„ „ mit Reis 103
„ füllen 101. 143
„ „ (Devenport) 103
„ „ als Zugericht 104
eine vortreffliche Art 104
zu ſieden 99. 102
zu ſpicken 101
mit Trüffeln 206
zerriſſene junge zuzubereiten 105
eine andere Art 105
Hühner-Currie 105
eine andere, leichtere Weiſe 105
fleiſch, gedämpftes, als indiſcher Burdwan 84
„ von kaltem, Muſcheln 69
fricaſſée 104
panade 301
paſtete 137. 157. 159
und Peterſilienpaſtete 157
ſuppe 126
Hummern, auszuwählen 22
einzumachen 40
eine andere Art 40
gebraten 41
gedämpft 40
mit Butter zubereitet 41
Hummern-Currie 41
paſtete 155
paſtetchen 172
„ (Rissoles) 40
pudding 40
ſalat 216
ſuppe 127
Huſten, Malzextract gegen 276

Digitized by Google

	Seite
Imperial	281
Indiſche Kreſſe, einzumachen	152
Indiſcher Burdwan	84
Indiſches Triffle	224
Ingwerbrödchen (Pfefferkuchen)	270
eine andere Art	270
eine gute, einfache Art	270
eine gute Art ohne Butter	270
Ingwerküchelchen	242
wein	278
eine andere Art	279
Inſekten, Kornböden davor zu bewahren	318
Italieniſche Crème	226
Jägerspudding	189
Jargonellbirnen, einzumachen	255
Johannisbeere, aufzubewahren 245.	247
Johannisbeer-Conſerve	252
auf ſchottiſche Art	252
Eis, mit Waſſer	235
Gallerte	252
auf ſchottiſche Art	252
Paſtete	168
Shrub aus weißen	284
Wein	278
eine andere Art	278
von ſchwarzen	278
Kabeljau, auszuwählen	21
zuzubereiten	29
Kaffee zu bereiten	304
Kaffeebrod, geröſtetes	270
crème	228
milch	304
Kaiſercrème	227
Kalbfleiſch, auszuwählen	43
aufzubewahren	64
Chartreuse	71
einzumachen	70
„ mit Schinken	70
gebraten	71
gedämpft	84
gefüllt	65
gehacktes, kalt zu eſſen	68
marmorirtes	71
Muſcheln von kaltem —	69
Kalbfleiſchkuchen	70
paſtete 157.	157
eine reichere	157
und Peterſilienpaſtete	157
paſtetchen	172
ſuppe	126
„ franz. Art	208
Kalbsbröschen	74
einfach zubereitet	74
à la daube	74
franz. Art	203
Kalbsbröschen, Fricandeau	70
fricaſſirt weiß	75
„ braun	75
gebraten	74
gedämpft	74
in Gehäuſen, franzöſiſche Art	203
Kalbsbruſt	66
gerollte	66
„ warm zu ſpeiſen	67
Kalbs-Currie	67
Kalbsfricandeau	69
eine wohlfeilere Art	70
Kalbsfüße, fricaſſirte	73
eine andere Art	73
franzöſiſche Art	203
in Zwiebel- oder Aepfelſauce	203
Kalbsfußgallerte	230
andere Art	231
Kalbshalsſtück	65
à la braise	66
Kalbsherz	74
hirn	73
keule	64
knieſtück	64
Kalbskopf, fricaſſirter	72
gedämpfter	78
gerollter	72
geſottener	71
Kalbskopfpaſtete	158
ragout	71
eine andere Art	72
Kalbsleber	74
gebraten	74
Kalbsleber und Lunge	74
Kalbslendenſtück à la daube	67
Kalbslunge und Leber	74
Kalbsmuſcheln	69
Kalbsnieren	73
Kalbsnierenfettpudding	189
Kalbsohren, gefüllte	204
eine andere Art	204
Kalbsoliven	70
Paſtete	157
Kalbsragout mit Gemüſe (harrico)	67
geſchnittenes	68
Kalbsrippchen, Maintenonſchnitten	68
mit Füllſel	202
Kalbsrollen, kalt oder friſch	67
ſcheibchen (collops)	68
eine andere Art	69
ſchottiſche	69
ſchnitten	68
ſchulter	65
ſchwänze	203
vorderviertel	65

Digitized by Google

Seite
Kalbswürſte 96
Kandirte Früchte 245
  Engelwurz (angelika) 258
Kaninchen, auszuwählen 99
  Behandlung im Geflügelhof 298
  zuzubereiten 113
  „ mit Haſengeſchmack 114
  einzumachen 114
Kaninchenpaſtete 161
Karpfen, auszuwählen 22
  gebacken 37
  gedämpft 36
  geſotten 36
Kartoffel, auf Hausmeiſterart zubereitet 209
  auf iriſche Art 217
  gemüſe, franz. Art 209
  zu backen 217
  zu braten, in der Pfanne 217
  „ „ am Spieße 217
  „ „ auf dem Roſte 217
  zu ſieden 217
Kartoffelbrei 217
  einfaſſung, um Fricaſſée oder Fiſche darin zu ſerviren 177
  käſekuchen 176
  paſtete 163. 177
  pudding, einfacher 187
  „ mit Fleiſch 188
  „ mit Nierenfett 188
  ſchnitten 198
  eine andere Art 198
  ſemmeln 275
Käſe, aufzubewahren 288
  Bereitung 285. 286. 287
  Backſtein- 289
  andere Art 289
  Binſenrahm- 289
  andere Art 289
  eingemachter 259
  gebratener 259
  gedämpfter 258
  geröſteter 259
  Rahm- 289
  zwei andere Arten 289
  Salbei- 288
Käſebrödchen 259
Käſekuchen 166. 174. 175. 175. 239
  (puffs) 173
  Brod- 175
  Citronen- 175. 175
  Kartoffel- 176
  Mandel- 176. 176. 176
  Pomeranzen- 175

Seite
Käſelab 287
  andere Art 287
  italieniſche Art 292
Käſepudding 183
  rahm, Devonſhirer 236
Kaſtanienpudding 192
Katchups, Citronen- 147
  Muſcheln- 147
  Pontac- zu Fiſchen 146
  Schwamm- 146
  eine andere Art 147
  Wallnuß- 147
Kebobbed, Hammels- 81
Kibitzen, auszuwählen 99
  zuzubereiten 111
Kibitzeneier, zuzubereiten 112
Kirſchen, aufzubewahren 245
  einzumachen in Branntwein 251
  gerollte 252
  zu dörren 251
  „ „ mit Zucker 251
  „ „ ohne „ 251
Kirſchen-Conſerve 252
  Paſtete 168
Kitt, für Porzellan 315
  römiſcher, zum äußern Verwurf oder zum Zuſammenfügen von Backſteinen 315
Klöße, Aepfel- 196
  Hefen- 196
  Korinthen- 196
  Nierenfett- 196
  Norfolk- 197
  Oxforder- 196
  Suffolk- 196
  Zwetſchgen- 196
Knacknüſſe 269
Kohl, gedämpfter 215
  Meer- 219
  rother, einzumachen 152
  „ gedämpft 215
  andere Art 215
  ditto 215
  und Rindfleiſchſuppe auf ſchottiſche Art 123
  ſiehe auch Blumenkohl.
Kohlköpfe, aufzubewahren 220
Kollegiumspudding 183
Königinkuchen 266
  eine andere Art 266
Korinthenklöße 196
  pudding 196
Kornböden vor Inſecten ꝛc. zu bewahren 318
Krabben, auszuwählen 23
  in Gelée 41

Digitized by Google

Seite

Krabben, mit Butter 41
und Krebſe in Gelée 41
Krabben-Currie 41
ſuppe 127
Kraftfleiſchbrühen ſ. Fleiſchbrühen.
Kraftſuppen für Kranke und Kindbetterinnen 311
für Kranke 302
eine andere Art 303
ditto 303
kalte 303
von Mehl 303
„ Reis 303
eine andere Art 303
Kranke, Getränk für 306. 307
Krankenküche, allgemeine Bemerkungen 298
Kräuter, gebackene auf Staffordſhire Art 219
Kräuterpaſtete 163
pudding 196
ſuppe 120
Krebſe, auszuwählen 25
zuzubereiten: in Gelée 41
kalte, geſottene 42
warme 41
Krebspaſtete 155
paſtetchen 172
ſalat 216
ſuppe 127. 127
Kreſſe, indiſche, einzumachen 152
Kriechenten zuzubereiten 111
Kringles (Bisquits) 269
Küchelchen, Berberitzen- 242
Citronen- 242
Himbeer- 242
Ingwer- 242
Pfeffermünz- 242
Ratafia- 242
Ront-Tropf- 263
Kuchen, über die Bereitung und das Backen von — 261
Zuckerguß zum Ueberziehen 262. 262
zu färben 235
Kuchen, Bisquit- 268
Brod-, gewöhnl. 265
flache 263
Käſe- 166. 173. 174. 175. 239
Knacknüſſe 269
Königin- 266
eine andere Art 266
Marlborough- 264
mürbe 262. 263. 264
„ kleine 263. 264
Pfeffer- 270
Pfund- 265

Seite

Kuchen, Pomeranzenblüthen- 241
portugieſiſche 267
Reis- 267
andere Art 267
Roſinen- 264
eine andere Art 264
„ gewöhnlicher 265
„ kleine 265
Schwamm- 268
andere Art 268
Schweizer- 266. 266
Schrewsbury- 267
Spaniſcher 266
Streu-, wohlfeiler 265
andere Art 265
Thee- 268. 274
„ Benton- 268
andere Art als Bisquits 268
andere Art 268
Tunbridge- 267
Waſſer- 267
weiße, kleine 263
Yorkſhirer 274
Küchenpfeffer 140
Küchenzettel auf jeden Monat 328
Küchlein, ſ. Schnitten.
Kühe, über deren Behandlung 285
Kuhfüße zuzubereiten 63
Kuttelflecke, eingepökelt 63
gedämpft 63

Lachs, auszuwählen 21
einzumachen, trocken 28
einzupökeln 28
eine andere Art 28
geſottenen einzupökeln 28
marinirter 28
eine andere Art 28
zu braten auf dem Roſte 27
„ dörren oder zu räuchern 27
„ räuchern 27
„ ſieden 27
Lammfleiſch, auszuwählen 44
ein leckeres Gericht davon 84
gebraten 83
gedämpft 84
gefüllt 82
Lammfleiſchpaſtete 159
Lammsbraten 83
bröschen 83
„ fricaſſirt 83
bruſt 82
„ mit Gurken 82
bug, geſpickter 205
„ einfach bereitet 206

Digitized by Google

Seite

Lammskeule 81
Lammskopf mit Leber und Lunge 83
fricaſſée, weißes 205
nieren, fricaſſirte 83
„ u. Bröschen, fricaſſirt 83
ſchnitten 82
„ weiße 82
„ braune 82
„ mit Spinat 83
ſteaks mit Gurken 82
viertel, Hinter- u. Vorderviertel 81
viertel, gefüllt mit Sauerampferſauce 82
Lampreten, auf Worceſter Art zu dämpfen 38
einzumachen 39
Lauchpaſtete 156
ſuppe, ſchottiſche 123
eine Art genannt Cockie-leckie 123
eine andere Art 123
Lavendelwaſſer 314
Leberwürſte 92
Leinwand, Flecken aus derſelben herauszumachen 316
Lerchen, zuzubereiten 109
Lichter, über 11
Limonade, zu bereiten 284
eine andere Art 284
ditto 284
für Kranke 308
Limonadepudding 179
Lungenfäule, bei den Schafen zu verhüten 318

Maccaronen 268
Maccaroni, auf gewöhnliche Art 237
eine andere Art 238
ditto 238
ſüße 222
in Milch 236
Maccaronipaſtete 168
pudding 191
ſuppe 118
Madeiraſladen 269
Mahagoni-Möbeln eine hübſche Farbe zu geben 320
Tintenflecken aus denſelben herauszumachen 320
Maintenon-Schnitten 68
Makrelen, auszuwählen 21
eingemacht 32. 40
eingepökelt 32
„ Caveach genannt 32
gebraten auf dem Roſte 32

Seite

Makrelen, gebraten auf franz. Art 200
gerollt 32
geſotten 32
Malzeſſig 145
Malzextract gegen Huſten 276
Mandelcrême 228
eierrahm 174
käſekuchen 176
eine andere Art 176
noch eine andere 176
pudding 178
eine andere Art 178
kleine 179
Mangold, Gebrauch u. Zubereitung 218
Markpudding 188
Marlboroughkuchen 264
Marmelade, Aepfel- 252
Citronen- 240
durchſichtige 240
Pomeranzen- 239
Quitten- 256
Marmor, aus, Flecken herauszumachen 322
Matroſenſuppe 125
Maurertünche für Stuck 315
Meerbarben, ſ. Barben.
Meerbutten, ſ. Butten.
Meerkohl, zuzubereiten 219
Meerlattich, zuzubereiten 219
Meerrochen, ſ. Engelfiſch.
Melkerei, Käſerei rc. 285
Melonenmangos, ſauer Eingemachtes 150
Meth, Sect- 281
Schlüſſelblumen- 281
Milch, aufzubewahren 292
Gallino geronnene 292
geronnene, und Rahm 223
andere Art 223
von geronnener, Stern 233
Milchnudeln 236
pudding, von geronnener 194
ditto geſotten 194
holländ. ditto 194
punſch 283
quark 238
ſchnitten 199
ſuppe 304
franzöſiſche Art 305
Milch, Butter- 291. 308
„ ſüße 308
Eſels- 305
Hirſe- 236
Maccaroni- 236
Nudeln- 236
Reis- 236
„ für Kranke 305

Digitized by Google

Seite
Milch, Sago= 236. 305
Tapioca= 236
Mittageſſen, allgemeine Bemerkungen über 333
Mittagsmahle, Serviren der Tafel 325
Mock-Brawn, eine Art Pökelfleiſch 88
eine andere Art 88
Mock-Turtle, eine Art Schildkrötenſuppe 116
3 andere Arten 116. 117
Möhren zuzubereiten 217
gedämpft 217
Möhrenpudding 191
Mohrgeflügel, einzumachen 110
Molken 307
Gallino geronnene 292
Citronen= 308
Eſſig= 308
Pomeranzen= 234
Wein= 308
Mönchsomelette 181
Moosbeeren zu Torten zuzubereiten 169
Moosbeerengallerte 232
und Reisgallerte 232
pudding 180
Morcheln, aufzuwahren 220
Mörtel, römiſcher, zum äußern Verwurf oder zum Zuſammenfügen von Backſteinen 315
Motten, gegen 316
Müffchen 274
pudding 184
Muſcheln, von kaltem Kalbfleiſch oder Hühnern 69
Hammels= 81
Katchup= 147
Muß, (Haferbrei) zuzubereiten 222
franzöſiſches 222
holländiſches 222

Narr, ſ. Fool.
Nationalplumpudding 190
Nelſonpudding 184
Neſſeln, junge, als Gemüſe 220
Nierenfett aufzubewahren 63
Nierenfettklöße 196
pudding 188. 189
„ gebackener 189
Nierenpudding 188
Norfolkklöße 197
Nudeln= (Faden=) Pudding, geſottener 191
gebackener 191
in Milch 236
Nüſſe, einzumachen 151
eine andere Art 151

Seite
Ochſenfleiſch, ſ. Rindfleiſch.
Ochſenfüße zuzubereiten 63
Ochſenkinnbacken zu dämpfen 62. 126
eine andere Art 62
maul 57
„ einzupökeln 58
„ in weißer Sauce 202
ſchweifſuppe 124
Oliven einzumachen 152
Olivenbisquits 274
Olla potrida, Pflanzen= 219
Omelette 238
Mönchs= 181
Orangeade 308
Orgeat 243
eine andere Art 243
„ „ „ für Kranke 308
Ortolanen, zu braten am Spieße 112
Oxforderklöße 196

Panade, zu bereiten 301
andere Art 301
ditto 301
Hühner= 301
Papier, ſchwarzes, zu Zeichenmuſtern 314
Paſte für aufgeſprungene Hände 313
„ „ Lippen 314
Paſtetchen oder Fleiſchwürſtchen 97
Füllſel dazu 172
gebackene 171
gehackten Paſteten ähnlich 172
ſüße 172
Paſtetchen, Auſtern= 171
Fleiſch= 97
Hummer= 40. 172
Krebs= 172
Kalbfleiſch= 172
Rindfleiſch= 172
Truthahn= 172
Paſtete, überhaupt davon 153
Füllſel dazu 143
Teig, ſtehender oder geformter zu Fleiſchpaſteten ꝛc. 153. 163. 164
Aal= 154
Aepfel= 168. 169
Auſtern= 156
Beefſteak= 156
„ und Auſtern= 156
Citronen=, gehackte 169
Enten= 160
Fiſch= 156
Fleiſch=, Gallerte dazu 131
franzöſiſche 162
Gänſe= 160

Digitized by Google

Seite
Paſtete, Gänſe=, ſtaffordſhirer 160
Gänſeklein= 161
Garnelen= 155
gefüllte 159
gehackte 168
„ ohne Fleiſch 169
Gemüſe= 162
Hammelfleiſch= 159. 167
Haſen=, zum Kaltverſpeiſen 162
Hummern= 155
Hühner= 157. 157. 159
Johannisbeer= 168
Kalbfleiſch= 157. 157
„ eine reichere 157
„ und Peterſilien= 157
Kalbskopf= 158
Kalbsoliven= 157
Kartoffel= 163. 177
Kaninchen= 161
Kirſchen= 168
Kräuter= 163
Krebs= 155
Lammfleiſch= 159
Lauch= 156
Maccaroni= 162
Perigord= 154
Peterſilien= 162
Pilchard= 156
Rebhühner= 161
Rindfleiſch= 167
Rüben= 162
Schollen= 155
Schweinefleiſch=, zum Kaltverſpeiſen 158
Stockfiſch= 154. 155
Tauben= 161
Wildprät= 166. 167
Paſtinaken, aufzubewahren 220
zuzubereiten 218
Paſtinakenfricaſſée 218
Pepinäpfelpudding 194
Pepper-pot, eine pikante Suppe 119
Perigordpaſtete 154
Perlhühner, zuzubereiten 112
Behandlung im Geflügelhof 297
Peterſilie, aufzubewahren 220
gekräuſelt zu backen 218
eine andere Art 218
Peterſilienpaſtete 157. 162
Pfannkuchen, überhaupt davon 177
einfache 197
feine, ohne Butter oder Speck 197
friſche 197
neuengliſche 197
Rahm= 198

Seite
Pfannkuchen, Reis= 197
Pfauen, zuzubereiten 112
Behandlung im Geflügelhof 297
Pfefferkuchen 270
Pfeffer, Küchen= 140
Pfeffermünzküchelchen 242
Pfeifenten, zuzubereiten 111
Pfirſiche, in Branntwein einzumachen 249
Pflanzen olla potrida 219
Pflaumen (magnum-bonum) als Eingemachtes 257
Pflaumen= (Muſchel=) Käſe 256
Pflaumenpudding 190
franzöſiſche Art 210
torte 160
Pfundkuchen 265
Pilau 103
Pilchardpaſtete 156
Piſtaziencrême 229
andere Art 229
Platteiſſe, eine große, zuzubereiten 34
Plattfiſche, ſ. Schollen.
Plätzchen 274
ſ. auch Küchelchen.
Plumpudding, ſ. Pudding.
Podovies oder Rindfleiſchpaſtetchen 172
Pökelbrühe zu Schinken, Zungen ꝛc. 89. 94
Pökelfleiſch, auszuwählen 45
aufzubewahren 89
eine Brühe dazu 89
eine Art 88
Pomade, zu bereiten, weiche 312
andere Art 312
harte 312
(divine) 312
Pomeranzen, aufzubewahren 250
einzumachen in Gelée 249
ausgeſchnittene 240
eingemachte zu füllen 240
zum Warmſpeiſen mit Butter 240
Pomeranzenbisquit oder kleine Kuchen 241
blüthenkuchen 241
butter 234
crême 228
eierrahm 174
fool 225
gallerte 231
käſekuchen 166. 175
marmelade 239
molken 234
pudding 180
eine andere Art 180

Digitized by Google

	Seite
Pomeranzenpudding, ein geſottener	180
— torte	170
— törtchen oder Puffs	170
— ſaft	243
— „ mit Butter bereitet	241
— ſchalen	241
Pontackatchup zu Fiſchen	146
Portugieſiſche Kuchen	267
— Würſte	97
Porzellan zu kitten	315
Pot pourri	313
— andere Art	313
Puddings, überhaupt davon	177
Pudding, Ambra⸗	180
— Aepfel⸗, gebackener	181
— „ Pepin⸗	194
— Aprikoſen⸗	192
— Arrow-root-	194
— Beefſteak⸗	188
— „ gebackener	188
— Bohnen⸗	192
— Branntwein⸗	193
— Brod⸗, geſottener	183
— eine andere Art	183
— kleine	182
— Schwarz⸗	184
— Butterbrod⸗	179
— eine andere Art	179
— Buttermilch⸗	193
— Charlotte⸗	195
— Citronen⸗	180
— deutſche oder Aufläufe	182
— durchſichtiger	185
— ein ſehr guter	179
— Eierrahm⸗	190
— Eva's⸗	184
— Fleiſchſchnitten⸗ oder Nieren⸗	188
— Georgs⸗	187
— Gerſten⸗	181
— gerührter	185
— „ mit Fleiſch	185
— Hafermehl⸗	181
— Hammelfleiſch⸗	188
— eine andere Art	188
— Herzog v. Cumberlands⸗	185
— Hirſe⸗	191
— holländ., oder Souster	181
— Hummern⸗	40
— Jägers⸗	189
— Kalbsnierenfett⸗	189
— Kartoffel⸗, einfacher	187
— „ mit Fleiſch	188
— „ Nierenfett⸗	188
— Käſe⸗	183
— Kaſtanien⸗	192
— Kollegiums⸗	183
Pudding, Korinthen⸗	196
— Kräuter⸗	196
— Limonade⸗, zum Kaltſpeiſen	179
— Maccaroni⸗	191
— Mandel⸗	178
— eine andere Art	179
— kleine	179
— Mark⸗	188
— Milch⸗, von geronnener	194
— ditto geſotten	194
— holländ. ditto	194
— Möhren⸗	191
— Moosbeeren⸗	180
— Müffchen⸗	184
— Nationalplum⸗	190
— Nelſon⸗	184
— Nieren⸗	188
— Nierenfett⸗	189
— „ gebackener	189
— Nudeln⸗ (Faden⸗) geſotten	191
— gebacken	191
— Pflaumen⸗	190
— „ franz. Art	210
— Plum⸗, National⸗	190
— Pomeranzen⸗	180
— eine andere Art	180
— geſottener	180
— Quitten⸗	192
— Rahm⸗	195
— Reis⸗, gebackener	187
— eine andere Art	187
— geſottener, einfach	186
— andere Art	186
— noch eine	186
— eine reichere	186
— holländiſcher	182
— kleine	185
— mit Früchten	186
— mit gedörrten Korinthen	187
— Roſinen⸗	190
— eine andere Art	190
— eine leichtere	190
— Sago⸗	179
— Schlüſſelblumen⸗	195
— Schnell⸗	183
— ſchnellbereiteter	195
— Schwamm⸗ (Schaum⸗)	190
— Schweizer⸗	181
— Shelford'ſcher	193
— Stachelſchwein⸗	187
— Stachelbeer⸗, gebackener	192
— von ſüß eingemachten Früchten	182

Digitized by Google

	Seite
Pudding, von ſüß eingemachten Früchten, gerollter	182
Walliſer=	195
Wurmkraut=	193
Yorkſhirer=	195
Zitter=	185
Zwetſchgen=	190
Zwiebad=	184
andere Art	184
Puffs oder Pomeranzentörtchen	170
ſpaniſche	221
Puits d'amour	221
Punſch, zu bereiten	282
Eis=, auf italieniſche Art	235
Milch=	283
Norfolk=	283
eine andere Art	283
Quitten einzumachen	257
Quittenmarmelade	256
pudding	192
Ragout, Enten=	106
Hammels=, mit Gemüſe	78
„ von gekochtem Fleiſch	78
Kalbs=, mit Gemüſe	67
„ geſchnitten	68
Kalbskopf=	71. 72
Rindfleiſch=	60
und Suppe (heſſiſche)	124
Rahm, aufzubewahren	292
Erſatzmittel dafür zum Speiſen mit Früchten	225
gefrorner Ratafia=	235
gerührter	229
zu Brühen zuzubereiten	291
zu Molkenbutter zuzubereiten	291
Rahm, Eier=	173. 174
Rahmkäſe	289
zwei andere Arten	289
Binſen=	289
Rahmpfannkuchen	198
pudding	195
quark	238
„ mit Reis	238
ſyrup	292
Ratafia	282
Ratafiacrême	226
andere Art	227
küchelchen	242
rahm, gefrorner	235
Rebhühner, auszuwählen	99
zuzubereiten	110
in Salat	206
Rebhühnerpaſtete	161
Rebhühnerſuppe	118
Reineclauden einzumachen	255
Reisauflauf mit Aepfeln	221
brei	223
brod	272
butten	220
carrole	237
gallerte	232
gericht zum Abendeſſen	236
kraftſuppe	303
andere Art	303
kuchen	267
andere Art	267
in Milch	236
„ „ für Kranke	305
pfannkuchen	197
pudding, gebackener	187
eine andere Art	187
geſottener	186
andere Art	186
noch eine	186
reicher	186
holländiſcher	182
kleine	185
mit Früchten	186
mit gedörrten Korinthen	187
Reisverbrämung zu Currie oder Fricaſſée	142
Reis, wohlſchmeckender	237
Reſtorative für Kranke	302
drei andere Arten	302
Rhabarbertorte	171
eine andere Art	170
Rindfleiſch, auszuwählen	43
aufzubewahren	50. 52
zu preſſen	55
einzumachen	58
eine andere Art	58
ditto	58
einzuſalzen	51
„ roth	51
„ auf holländ. Art	52
zuzubereiten	55
beef-steaks	56
„ Staffordſhirer	56
„ m. Auſternſauce	56
„ italieniſche	56
„ gerollte	56
„ von halbgekochtem Fleiſch	57
boeuf à la mode	52
„ vinaigrette	60
„ royale	53
gehacktes (Hashe-beef)	60
gerolltes	55

Digitized by Google

	Seite
Rindfleiſch, halbgekochtes, als ſog. Beef-Oliven zuzubereiten	59
„ zuzubereiten als Sanders	59
Jäger-, zuzubereiten	55
Rindfleiſchpaſtete	167
paſtetchen	172
ragout (mince-beef)	60
ſchnitten (beef-collops)	57
und Kohl	64
ſuppe auf ſchottiſche Art	123
Walliſer- (welsh-beef)	60
Rinds-Bruſtſtück zu dämpfen	54
Escarlot, zum Kaltſpeiſen	52
Fricandeau	53
füße	63
gaumen in weißer Sauce	202
herz	62
kinnbacken, gedämpft	62
eine andere Art	62
kuttelflecke	63
„ eingepökelte	63
lendenſtück zuzubereiten	58
„ mit Haſengeſchmack	59
„ gedämpft	59
markknochen	63
maul	202
rund (vom Hinterviert l)	60
ſchwanzſtück zu dämpfen	53
andere Art	54
„ zu braten	54
en matelote	54
Rindszunge und Euter, gebraten	61
einzuſalzen, zu räuchern, zu dörren	61
eine andere Art	61
gedämpfte	62
zuzubereiten zum Kaltverſpeiſen	62
geſpickt	202
Roſinenkuchen	264
andere Art	264
gewöhnlicher	265
kleine	265
pudding	190
andere Art	190
ſehr leichter	190
wein	280
„ mit Cider	280
„ ohne Cider	281
Roſt, gegen — in Eiſengeſchirr	322
in Stahl	322
Roſtflecken aus Stahl herauszumachen	322
Rothe Rüben, ſ. Rüben.	
Rother Kohl, ſ. Kohl.	

	Seite
Rothhälſe, zuzubereiten	111
Rout-Tropfküchelchen	263
Rüben, gelbe, ſ. Gelberübe.	
rothe, aufzubewahren	220
Gebrauch und Zubereitung	218
Rübenpaſtete	162
ſuppe	120
Sackcrème	226
Sago, zuzubereiten	305
in Milch	236
„ für Kranke	305
pudding	179
Salade, ſauer eingemachtes	150
Salat, franzöſiſcher	216
Hummern-	216
Krebs-	216
von wälſchen Bohnen	209
Erſatzmittel für Eier zum —	217
Salbeikäſe	286
Salm	27
gedörrten zu bereiten	27
„ ein Gericht davon	27
gerollter	28
trocken einzumachen	28
ſ. auch Lachs	
Salmagundi	237
Salup	304
Sanders	59
Sardellen, auszuwählen	141
Sardellenbrödchen	260
eine andere Art	260
eſſenz, zu bereiten	141
ſauce	139
Saucen, Aepfel- franzöſiſche Art	208
italieniſche Art	208
„ für warmes u. kaltes Fleiſch	136
„ für Gänſe- und Schweinebraten	136
Auſtern-	139
Beaton-	135
Brod-	135
Carrier- zu Hammelfleiſch	136
Citronen-	136. 133
Corinthen-, die alte, zu Wildprät	136
Eier-	134
franzöſiſche Arten	208
Leber-	134
holländ. zu Fleiſchſpeiſen, Geflügel od. Fiſchen	135
Kapern-	137
Erſatzmittel dafür	137
Kreſſe-	137
Königin Maria-	136

Digitized by Google

Seite

Saucen, Hummern- 139
- eine andere Art 139
- Gurken- 209
- Peterſilien- 135
- pikante 139
- „ zum kalt ſerviren 138
- Robart für Beefſteaks ꝛc. 135
- Sardellen- 139
- Sauerampher- zu Fricandeau oder gebratenem Kalbfleiſch 137
- Schalotten-, klare 135
- Schinken- 137
- Schwamm-, zu Hühnern ꝛc. 134
- Spinat- 209
- weiße, zu fricaſſirten Hühnern, Kaninchen, weißgekochtem Fleiſch, Fiſchen oder Gemüſen 132. 133
- Zwiebel- 134. 209

Saucen zu Auſtern 139
- „ Beefſteaks 135
- „ Enten 134
- „ „ jungen 134
- „ Fiſchen 138. 135. 132
- „ Fiſchpaſteten, wenn man keinen Rahm wünſcht 135
- eine andere Art 136
- „ Fricandeau 137
- „ Gänſen 134. 136
- „ Garnelen 139
- „ Geflügel 133. 135
- „ „ wildem 134. 134
- „ Gemüſen 132
- „ Hammelsbruſt 136
- „ Hammelfleiſch 136
- „ Hühnern 132. 132. 133. 134
- „ Hummern 139
- andere Art 139
- „ Kalbfleiſch 137
- „ Kaninchen 132
- „ Karpfen 134
- „ Lammfleiſch 136
- „ Ochſenfleiſch 135
- „ Paſteten-Fiſch- 135. 136
- „ Rebhühner 133
- „ Rindsſchwanzſtücken 135
- „ Schweinsbraten 136
- „ Truthühner 134
- „ Wildprät 136

Sauerampher, zu dämpfen, zu Fricandeau u. gebratenem Fleiſch 216

Sauer Eingemachtes, Regeln dabei 148

Sauer Eingemachtes
- Bambus 150
- Bohnen 151
- Citronen 152

Setie

Sauer Eingemachtes
- Gurken 149
- indiſches 148
- „ Kreſſe 152
- Melonenmangos 150
- Oliven 152
- rothen Kohl 152
- Salade 150
- Schwämme 151
- Wallnüſſe 151
- andere Art 151
- Zwiebeln 149. 152

Schafe, Lungenfäule zu verhüten 318

Schalotteneſſig 146

Scharlachkrautwein 280

Schaum für Crêms, Eierrahm oder Trifles 230

Schaumpudding 190

Schellfiſche, zuzubereiten 32
- „ gedämpft 32
- „ gedörrt 33
- Füllſel dazu 32
- einzuſalzen 33
- die Köpfe gefüllt, ein ſchottiſches Gericht 33

Schildkröten, zuzubereiten 25
- Eier dazu 144
- Füllſel dazu 144

Schimmel, aus Leinwand herauszumachen 316

Schinken, auszuwählen 44
- einzuſalzen 93. 93. 93. 93. 94
- zu kochen 95
- Hammels- 79

Schleihen auszuwählen 22
- zuzubereiten 37
- „ gleich Forellen 37

Schleim, Gerſten- 306
- Hafer- 306
- andere Art 306

Schlüſſelblumenmeth 281
- pudding 193
- wein 279

Schneeballen 221
- crême 228

Schnepfen einzumachen 111
- zu braten 111

Schnitten (Küchlein) 198
- franzöſiſche Art 210
- einfache 199
- fleiſchfarbige 199
- ſpaniſche 198
- von geronnener Milch 199

Schnitten, Auſtern- 198
- Buchweizen- (Bücklinge) 198
- Kartoffel- 198

Digitized by Google

Seite
Schnitten, Kartoffel=, eine and. Art 198
Schokolate zuzubereiten 304
crème 228
Schollen (Plattfiſche) auszuwählen 21
gebackene 31
andere Art 31
gefüllte, auf portug. Art 31. 32
" " franz. Art 200
geſottene 31
Schollenpaſtete 155
Schrift, auf alten Urkunden lesbar zu machen 318
Schuhſchwärze 322
Schwammkatchup 146
andere Art 147
kuchen 268
eine and. Art ohne Butter 268
pudding 190
pulver 141
Schwämme, über 215
zu trocknen 140
einzumachen 141. 151
zu dämpfen 216
Schwärze, Schuh= feine 322
Schwarzes Papier zu Zeichenmuſtern 314
Schweinefleiſch, überhaupt davon 84
auszuwählen 44
einzupökeln 85
einzuſalzen 51
zuzubereiten:
" wie Lammfleiſch 86
" ein Gericht davon, gen. Mock=Brawn (eine Art Pökelfleiſch) 88
eine andere Art 88
Schweinefleiſchgallerte 500
paſtete 158
Schweinsbruſtſtücke 86
fett (Schmalz) 92
füße 84
" u. Ohren (Pökelfleiſch) eine Brühe dazu 89
" fricaſſirt 90
" Gelée davon 90
halsſtück 85
gerollt 86
keule gebraten 85
" geſotten 85
kopf, gerollter 88
" gebraten, am Spieße 89
lendenſtück 85
ohren, gepreßte 89
eine Brühe zu — 89
rippenſtück 86
rückgrathsſtück (Carbonade) 86
rüſſel 89
" zu räuchern 93

Seite
Schweinsſchinken 93
ſchmalz 92
ſchnitten 86
ſchulterblatt 86
ſchulterſtück 86. 86
würſte 91. 92. 96. 97
Schweizerkuchen 266. 266
pudding 181
Schwimmende Inſel, ein ſüßes Gericht 222
eine andere Art 222
Sectmeth 281
Seebarben, ſ. Barbe
Seeſchnepfe zuzubereiten 34
Seiſe, über 11. 12
Seiſenkugeln, zu machen 313
Sellerie zu dämpfen 213
Semmel, Wein= 234
Semmeln, Brentford= 273
franzöſiſche 273
Kartoffel= 273
vortreffliche 273
Senf, zu bereiten 140
eine andere Art 140
Shelford'ſcher Pudding 193
Shrub von weißen Johannisbeeren 284
Sibiriſche Holzäpfel, einzumachen 253
Silbergeſchirr, zu reinigen 318
Sillabubs, feſte od. immerwährende 236
londoner 236
ſomerſetſhirer u. devonſhirer 236
ſtaffordſhirer 236
Soda, über 12
Soupe à la Sap (Matroſenſuppe) 125
Sousten, holländiſcher Pudding 181
Spanferkel, zu brühen 87
zu braten 87
Spanferkelfüße 87
" u. Ohren, eingepökelt 90
" fricaſſirt 90
" Gelée v. denſelben 90
geſchlinge 90
rüſſel 89
Spaniſche Kuchen 266
Puffs 221
Schnitten 198
Spargeln, farcirte 212
zu ſieden 212
Speckſeiten, auszuwählen 44
einzuſalzen 95
eine andere Art 95
Spicken, Fleiſch, Hühner ꝛc. 101
Spiegel, zu reinigen 319
Spinat, zuzubereiten 214
Spinat crème 229
ſuppe 122

Digitized by Google

Seite
Sprotten, auszuwählen 21
gebacken 35
gebraten 36
Sardellengeſchmack zu geben 141
Stachelbeere, aufzubewahren 246
eine andere Art 246
noch eine Art 247
Stachelbeerconſerve 253. 254
Stachelbeereſſig 145
fool (Narr) 225
hopfen 254
pudding 192
triffle 224
Stachelroche zuzubereiten 33
Stachelſchweinpudding 197
Stahl, aus — Roſtflecken heraus-zumachen 322
Stärke, über 10
Stärkungsmittel für Kranke 302
andere Art 302
zwei andere Arten 302
Steinboden, Oelflecken herauszu-machen 321
Steinerne Treppen und Hallen zu reinigen 322
Stinte, auszuwählen 22
zu backen 36
Stock zu weißen oder braunen Fiſchſuppen 126
zu Kraftfleiſchbrühen od. Suppen 115
Stockfiſche, auszuwählen 21
zuzubereiten 29
eingeſalzene 29. 30
gedämpfte 29
gedörrte 30
Stockfiſchblaſen, gebraten 30
geſotten 29
Ragout davon 30
zuzubereiten wie junge Hühner 30
Stockfiſch-Currie 30
Muſcheln 30
Paſtete 154. 155
Stöhr, friſchen, zuzubereiten 26
gebraten am Spieße 26
eine andere Art 26
Nachahmung eines einge-pökelten 26
Streukuchen 265
eine andere Art 265
Stuck, der am Holzwerk hängen bleibt 315
Maurertünche für — 315
Suffolkklöße 196
Suppen, allgemeine Vorſchriften 114
Farbe zu geben 115
Stock, klarer, brauner, zu — 115

Seite
Suppen, Stock, zu weißen oder braunen Fiſch- 126
Suppentafeln 125
Suppen zuzubereiten:
Aal- 127
à la sap (Matroſen) 125
Auſtern- 128
Bachkrebs- 127
Cockie Leeke- ſchottiſcher 123
eine andere Art 123
Engelfiſch- 127
Erbſen- 120. 121. 122
Faſten- 125. 126
Fiſch- 126
" franzöſiſche Art 207
andere Art 207
Fleiſch- (Kraft) 119. 123
franzöſiſche Milch- 305
für Schwächliche 311
Gänſeklein- (Pfeffer) 118
gebackene 309
Gelberüben- 122
Gemüſe- 119
andere Art 120
Gerſten- ſchottiſche 123
Hammelfleiſch- ſchottiſche 123
Haſelhühner- 118
Haſen- 124
Heſſiſche- und Ragout 124
Hühner- 126
Hummern- 127
Kalbfleiſch- 126
franzöſiſche Art 208
Krabben- 127
Kräuter- 120
Krebs- 127
Kraft- 119
" für Kranke 302. 311
" kalte für Kranke 302
" für Kindbetterinnen 311
Lauch- ſchottiſche 123
" eine Art do. (Cockie Leekie) 123
andere Art 123
Maccaroni- 118
Matroſen- (à la sap) 125
Mehlkraft- für Kranke 303
Milch- 304
" franzöſiſche 305
Mock-Turtle, eine pikante, nach Art der Schildkröten-ſuppe 116
eine wohlfeilere Art 116
zwei andere Arten 116. 117
Nudeln- 117
Ochſenkinnbacken- 126
Ochſenſchweif- 125
pikante, (peppes-pot) 119

Digitized by Google

Seite
Suppen, Rebhühner- 118
Reiskraft- für Kranke 303
andere Art 303
Rindfleiſch- und Kohl- auf ſchottiſche Art 123
Rüben- 120
Spinat- 122
Wildprät- 207
vortreffliche 117
weiße 117
„ einfacher 118
Zwiebel- 122
Süße Gerichte 220 ꝛc.
Zuckerdeckel für ſüße — 230
Syrup, Rahm- 292

Tapeten, Papier- zu reinigen 319
Tapiocagallerte 301
in Milch 236
Tarte de moi 169
Tauben, Behandlung im Schlag 297
auszuwählen 98
einzumachen 109
einzupökeln 108
in Gelée 108
andere Art 108
zu braten 107. 107
„ wilde 108
zu dämpfen 107
eine andere Art 107
Taubenkloß 207
paſtete 161
Teig, Backwerk- — ſ. Backwerk
Teppiche, Boden- auszuſtäuben 321
zu reinigen 321
Fuß- über 320
zu reinigen 321
Theekuchen 268. 274
Benton- 268
Thüren, Knarren zu verhüten 322
Tinte, ſchwarze 315
Tintenflecken, aus Mahagoni herauszumachen 320
Torten 164. 166
Eingemachtes zu — 257
Eis zu — 166
Moosbeere ſ. — zuzubereiten 169
Torte, Aepfel- 169. 170
Citronen- 170
Himbeer- mit Rahm 171
Moosbeeren- 169
Pflaumen- 169
Pomeranzen- 170
Rhabarber- 170
andere Art 171
Törtchen, Pomeranzen- oder Puffe 170
Tranſchiren, Anleitung dazu 15

Seite
Trauben, aufzubewahren 247
„ in Branntwein 248
Treppen, ſteinerne, zu reinigen 322
Triffle, Aepfel- 224
Kuchen- 224
indiſches 224
Stachelbeeren- 224
vortreffliches 224
Trüffeln aufzubewahren 220
Truthühner, Auswahl 98
Behandlung im Geflügelhof 296
zu braten 102
zu ſieden 101
Zugericht (Pfeffer) dav. 102
Truthühnerfleiſch, zerriſſenes, zuzubereiten 102
Paſtetchen 172
Tünche, Maurer- für Stuck 315
Türkiſche Bohnen, ſ. Bohnen.

Ungariſches Waſſer 314
Urkunden, alte, zu reinigen und die verlöſchte Schrift lesbar zu m. 318

Vanillecrême 227
Vergoldungen, zu erhalten und zu reinigen 319
Vinaigrette zu kaltem Geflügel oder Fleiſch 146
Vögel, kleine, zuzubereiten 109
Vorhänge, zu reinigen 318

Wachtelkönige, zuzubereiten 111
Wachteln, zuzubereiten 111
Waffeln 269
Walliſerpudding 195
Wallnüſſe, einzumachen 151
eine andere Art 151
Wallnußkatchup 147
Wände, getünchte od. gemalte zu reinigen 319
Waſſer, Aepfel- 307
Brod- 307
Citronen- 307
Gerſten- 307
andere Art 307
Himbeereſſig- 307
Honig- 314
Lavendel- 314
ungariſches 314
um das Ausfallen der Haare zu verhüten 314
Waſſergeflügel, einzumachen 110
Waſſerkuchen 267
Water-Souchy (Buttenbrei) 54
Wein, über ſelbſtbereiteten 277

Digitized by Google

Seite

Wein, zu läutern (ſchönen) 276
Weineſſig 144
  molken 308
  ſemmeln 234
Wein, Cider= 277
  Eier= 309
  Glüh= 303
  Himbeer= 277. 278
  Holunder= 279
  „ weißer 279
  Ingwer= 278
    andere Art 279
  Johannisbeer= 278
    andere Art 278
    von ſchwarzen 278
  Roſinen= 280
  „ mit Cider 280
  „ ohne Cider 281
  Scharlachkraut= 280
  Schlüſſelblumen= 279
Weintrauben, ſ. Trauben.
Weizenbrei ſomerſetſhirer 223
Weizenbrod 272
Wilde Enten zuzubereiten 111
Wilde Tauben, ſ. Tauben.
Wildes Geflügel zu braten 111
Wildprät (Hoch=) auszuwählen 43
  aufzubewahren 49. 52
  Zubereitung 49. 50
    gehacktes 50
    zu Paſteten 166
Wildprät (Klein=) allg. Vorſchriften
  f. die Zubereitung 99. 100. 101
  aufzubewahren ꝛc. 109
Wildprätpaſtete 166. 167
  ſuppe 207
Wittlinge auszuwählen 21
  zuzubereiten 33
Wurmkrautpudding 193
Würſte, Blut= 91
    andere Art 91. 91
  Hammels= 96

Seite

Würſte, Kalbs= 96
  Leber= 92. 92
  Schweine= 91. 92. 96
  „ zum Kaltverſpeiſen 96
    orforder 97
    portugieſiſche 97
    weiße 92
  von Kalbs=, Truthahns= od.
    Hühnerfleiſch 97
Würſtchen, Fleiſch= od. Paſtetchen 97
Yorkſhirerkuchen 274
  pudding 195
Zeichenmuſterpapier 314
Zimmerboden, auszuſtäuben 321
  ein ſchönes Ausſehen zu
    geben 321
  Oelflecken herauszu=
    machen 321
Zitterpudding 185
Zucker, über 10
  zu klären für Eingemachtes 245
Zuckerdeckel, gekerbter für ſüße
  Gerichte 230
  eſſig 143
  guß zum Ueberziehen von
    Kuchen 262
Zwetſchen aufzubewahren 245. 247. 247
  eine andere Art 247
  eine andere Art 247
Zwetſchenkäſe 255
  Klöße 196
  pudding 190. 196
Zwieback 274
  pudding 184
    eine andere Art 184
Zwiebeln, aufzubewahren 220
  einzumachen 149. 152
  gebraten 213
  zu dämpfen 213
Zwiebelſauce 134
Zwiebelſuppe 122

Digitized by Google

Druckfehler.

S. 34 Z. 15 v. unten l. Platteiſſe ſtatt Plattciſſe.
S. 230 Z. 17 v. oben l. Zuckerdeckel ſtatt Zackend.
S. 235 Z. 15 v. unten l. Eis ſtatt Eiſen.

Digitized by Google

In allen Buchhandlungen iſt zu haben oder kann Beſtellung darauf angenommen werden:

Abhandlungen über Verfertigung der Strohhüte, ſie zu färben, waſchen ꝛc. 1 fl. 20 kr.

Anleitung zur Bereitung des Roggenkaffees ꝛc. 20 kr.

Baur, S., Gebetbuch für die häusliche Andacht. 2 Theile. 1 fl. 30 kr.

Benz, J., Walzer für das Pianoforte. 30 kr.

— — Tänze für das Pianoforte. 40 kr.

Blumenkranz, gewunden für die Freundſchaft und Liebe, oder Aufſätze zum Andenken in Stammbücher. Mit ſchönen Zeichnungen. 24 kr.

Bodenmüller, der Krankenkoch, ein Kochbuch für Kranke und Geneſende. 48 kr.

Campan, Erzählungen für Mädchen, mit Kpf. 56 kr.

Cardelli, Handbuch für Gaſtwirthe, oder Anweiſung Kaffee, Chokolade, Punſch, Getränke, Liköre, künſtliche Weine, Backwerke ꝛc. auf die beſte Art zu verfertigen. 2 fl. 54 kr.

Celnart, künſtliche Blumen, Früchte, Federn auf die geſchmackvollſte Art zu verfertigen. Mit Abbildungen. 8. Ulm. 2 fl. 24 kr.

Dietrich, Anweiſung grüne und trockene Gartengewächſe aufzubewahren ꝛc. 48 kr.

Die Hühner=, Pfauen=, Trut= und Perlhühner=, Enten=, Schwanen= und Gänſezucht, oder Anweiſung zu Erziehung dieſer Thiere ꝛc. à 56 kr.

Fordyle, Weihgeſchenk für Töchter von Stand und Erziehung. 1 fl. 54 kr.

Garnier, Anweiſung Zimmer auf das Geſchmackvollſte zu tapeziren, zu meubliren und zu verzieren ꝛc. Betten und Meubeln vor Schaden zu bewahren. 1 fl. 45 kr.

Handbuch für Frauenzimmer, oder die Arbeiten als Nähen, Kleidermachen, Stricken, Waſchen, Putzen ꝛc. 2 Bde. mit Kpf. 2 fl. 40 kr.

Die ſparſame Hausfrau, oder Belehrung über Kleider, Gold, Silber, Lichter, Seife, Waſchen, Einkauf, Nahrungsmittel, Pflege der Kinder, Kochen 2 Bde. 2 fl. 24 kr.

Martha, die Haushälterin wie ſie ſein ſoll. 24 kr.

Rohatzſch, die Krankheiten des ſchönen Geſchlechts, nebſt Mitteln ſie zu beſeitigen und Wohlſein wie Schönheit des Körpers zu erhalten. 36 kr.

Schnecken, Fröſche und Krebſe zu erziehen, zu fangen und auf die ſchmackhafteſte Art zuzubereiten ꝛc. 56 kr.

Waſſerdoktor, oder Anweiſung, wie man durch kaltes Waſſer ſich kuriren kann ꝛc. Dritte Auflage. 8. Ulm. 24 kr.

Die Waſſerheilkunde in ihrem ganzen Umfange, oder der Waſſerarzt für Jedermann. Mit vielen Abbildungen. 8. Ulm. 56 kr.

Deutſch=engliſcher Dollmetſcher, oder engliſche Sprachlehre, um in kurzer Zeit das Engliſche zu lernen. gr. 8. Ulm.

Der Gaſtwirth und der Kellner in allen ihren Verrichtungen ꝛc. 8. Ulm. 56 kr.

Celnart, das neueſte Complimentirbuch, oder Anweiſung zur feinen Lebensart, um bei allen Gelegenheiten ſich höflich auszudrücken und anſtändig zu betragen. 8. Ulm. 36 kr.

Digitized by Google

Curtis, die Geſundheit und das lange Leben, oder Rathgeber für Jung und Alt, und Alle, welchen dauerndes Wohlſein und Kräftigung ihres Körpers lieb iſt. Nebſt Anleitung zum richtigen Gebrauch des kalten Waſſers. Mit Priesnitz's Portrait. 56 kr.

Der ärztliche Rathgeber bei Brunnenkuren, kalten und warmen Bädern, für alle diejenigen, welche dieſelben zu gebrauchen benöthigt ſind. Enthaltend Vorſchriften und Erinnerungen für Badende und Badereiſende. 56 kr.

Juſſieu, Grundregeln des erfahrnen Kaufmanns Simon von Nantua für Alt und Jung, um in allen Verhältniſſen des Lebens beliebt, wohlhabend und glücklich zu werden. Zum Nutzen für Jedermann. 56 kr.

Hornburg, das kalte Waſſer, oder wie, wo und wann kann und darf es ohne Arzt als Heilmittel angewendet werden? Nebſt Anweiſung, das Unvermögen der Männer zu heilen. 36 kr.

Guizot, neue moraliſche Erzählungen für die Jugend. Zur Bildung des Verſtandes und des Gemüths. Mit 4 illum. ſehr netten Kupfern. 2 fl. 15 kr.

Daulnoy, Mad., ſchöne kleine Geſchichten für folgſame Kinder. Mit illum. Kupfern. 1 fl. 24 kr.

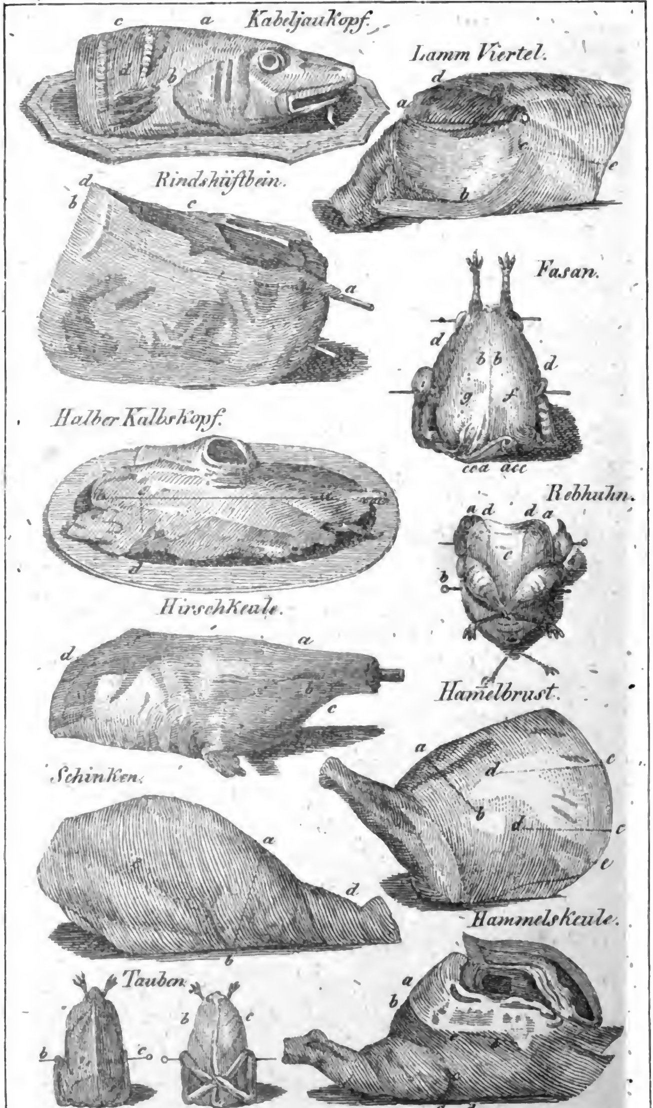
Der Reiſearzt, oder Geſundheitsregeln für Reiſende zu Waſſer und zu Lande. Von einem Arzte, der ſelbſt viel reiste. 56 kr.

Schulatlas, vollſtändiger, der neueſten Erdbeſchreibung über alle Theile der Erde. Nach Stieler, Streit, Reichard, Lichtenſtern und andern Quellen bearbeitet. 30 Blätter. 1 fl. 36 kr.

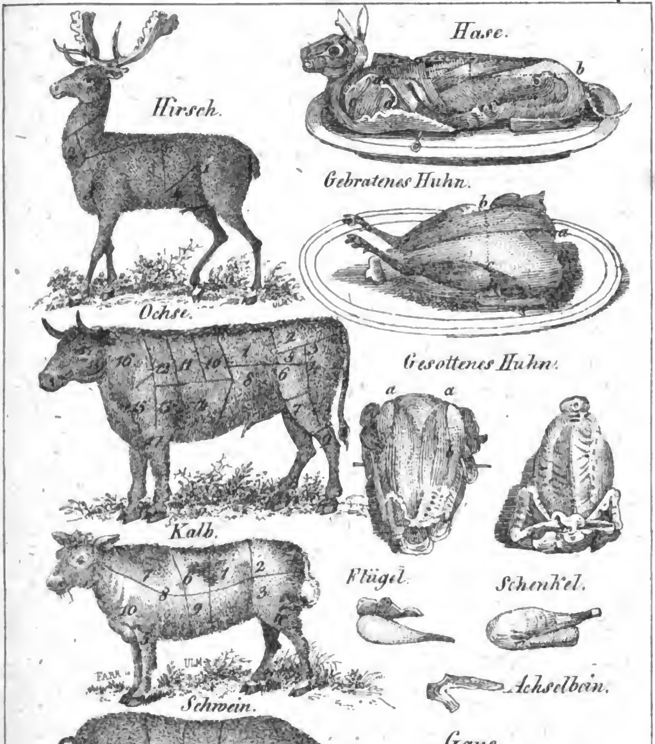
Neueſtes vollſtändiges Gartenbuch, oder der Gemüſe-, Blumen-, Baum- und Weinbau, im Freien, Zimmer und Glashauſe, in der Miſtbeettreiberei und Landſchaftsgärtnerei ꝛc. Ein unentbehrliches Handbuch für jeden Liebhaber der Gartenkunſt, Blumenfreunde, Obſtbaumzüchter und Landwirthe. Nebſt Gartenkalender und Beſchreibung der neueſten Zierpflanzen. Mit Vorrede von dem Garten-Direktor F. G. Dietrich, und vielen Abbildungen. 10 Hefte. à 24 kr.

Digitized by Google

I.



Digitized by Google



Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Auf folgende ſehr empfehlungswerthe Bücher werden in allen Buchhandlungen Beſtellungen angenommen:

Gemeinnütziges Handbuch für Gärtner und Gartenfreunde, beſonders für Blumiſten und Obſtbaumzüchter, oder vollſtändiger und faßlicher Unterricht über die Erziehung der feinern Gemüſe- und edlern Obſtſorten, wie auch über die Kultur in- und ausländiſcher Blumen und Gewächſe im Freien und im Zimmer. Nebſt Verzeichniß der ſeltenſten Topfpflanzen und Ziergewächſe. Mit vielen Abbildungen. gr. 8. broch. 6 Hefte, jedes 24 kr. oder 8 Ngr.

Handbuch zum Nutzen und Vergnügen für Frauenzimmer. Eine Sammlung der vorzüglichſten weiblichen Arbeiten, als Nähen, Kleidermachen, Verfertigen des Weißzeugs, Sticken, Stricken, Spitzenklöppeln, Arbeiten in Stramin ꝛc., Filetſtricken, Genille, Schnüren, Perlen, Haaren u. ſ. w., gemeinnützige Beſchäftigungen, und Regeln für das Waſchen, Putzen und Herſtellen von Gegenſtänden, welche zum weiblichen Putze gehören. Zwei Bändchen. Mit vielen Abbildungen. 8. broch. 1 Rthlr. 20 Ngr. oder 2 fl. 40 kr.

Baur's, S., vollſtändiges evang. Gebetbuch für die häusliche Andacht, 2 Theile. Achte verbeſſ. Auflage, mit 2 Stahlſtichen. gr. 8. 1 Rthlr. oder 1 fl. 30 kr.

Fordyce, J., Weihgeſchenk für Töchter von Stand und Erziehung. Aus dem Engliſchen von Stadtpfarrer L. Neuffer. 8. broch. 1 Rthlr. 8 Ngr. oder 1 fl. 54 kr.

Das Ganze der Enten-, Schwanen- und Gänſezucht, oder vollſtändige Anweiſung zur Erziehung und Pflege der Enten, Schwanen und Gänſe, Heilung ihrer Krankheiten ꝛc. 19 Ngr. oder 56 kr.

Neueſtes auf Erfahrung gegründetes

Kochbuch,

oder die

Hauswirthſchaft und Kochkunſt

für den täglichen Gebrauch aller Stände.

Ein nothwendiges

Hand- und Hülfsbuch

für

Frauenzimmer, Wirthſchafterinnen, Köche,
Gaſtwirthe ꝛc.

von

Helene **Rundell.**

Mit Abbildungen und Vergleichung der Maaße und Gewichte.

Zweite Lieferung.

Ulm, 1845.
Verlag der F. **Ebner**'ſchen Buchhandlung.

Digitized by Google

PRIVATE LIBRARY OF
MARGARET B. WILSON

Digitized by Google

Digitized by Google

Auf folgende ſehr empfehlungswerthe Bücher werden in allen Buchhandlungen Beſtellungen angenommen:

Hausapotheke, kleine, um in kurzer Zeit ſchnelle Hülfe in Krankheiten der Menſchen zu leiſten, oder der kleine Hausdoctor. 8. broch. 5 Ngr. oder 15 kr.

Celnart, Ch., künſtliche Blumen, Früchte und Schmuckfedern, nach der Natur und aus mannigfaltigen Stoffen auf die geſchmackvollſte und wohlfeilſte Art zu verfertigen. Mit vielen Abbildungen. gr. 8. Ulm. broch. 1 Thlr. 18 Ngr. oder 2 fl. 24 kr.

Macaulay, Dr. A., das nützlichſte und unentbehrliche Allerlei, oder alphabetiſch geordnetes Hand- und Hülfsbuch erprobter und bewährter Vortheile, Haus- und Heilmittel für Erhaltung und Wiedererlangung der Geſundheit, insbeſondere gegen Entzündungen, Fieber, Gicht, Rheumatismen, Kopf-, Bruſt-, Nerven-, Magen-, Unterleibs- und anderer Leiden. Achte verm. Auflage, in 4 Lieferungen à 24 Ngr. oder 1 fl. 12 kr.

Blumen-Kranz, gewunden für die Freundſchaft und Liebe, oder Aufſätze zum Andenken in Stammbücher. Mit ſchönen Vignetten zu Stammbuch-Zeichnungen. 8 broch. 8 Ngr. oder 24 kr.

Die Trut- und Perlhühnerzucht, in ihrem ganzen Umfange oder vollſtändige Anweiſung zur Kenntniß und Behandlung der Trut- und Perlhühner, ihrer Erziehung und Pflege, ihrer Krankheiten und Heilmittel. 12 Ngr. oder 40 kr.

Die Hühner- und Pfauenzucht, in ihrem ganzen Umfange, oder vollſtändige Anweiſung zur Erziehung und Pflege der Hühner und Pfauen, Heilung ihrer Krankheiten ꝛc. 19 Ngr. oder 56 kr.

Digitized by Google